



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA

MAURO ANDRE COSTA DE CASTRO

ALIMENTAÇÃO E REIMA NO VALE DO TAPAJÓS

Belém-Pará

Jun/2005

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA

MAURO ANDRE COSTA DE CASTRO

ALIMENTAÇÃO E REIMA NO VALE DO TAPAJÓS

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao Centro de Filosofia  
e Ciências Humanas da  
Universidade Federal do Pará para  
a obtenção do título de  
Licenciatura e Bacharelado em  
Ciências Sociais sob a orientação  
do Prof<sup>o</sup>. Mst. Romero Ximenes.

Belém-Pará

Jun/2005

## FOLHA DE APROVAÇÃO

Formaram parte da Banca:

- Raimundo Heraldo Maués – Universidade federal do Pará (UFPA)

---

Assinatura

Orientador:

- Romero Ximenes- Universidade Federal do Pará (UFPA)

---

Assinatura

Data: \_\_/\_\_/\_\_

## AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer aos meus pais; muito especialmente aos moradores de todas as comunidades, que muito gentilmente contribuíram com suas informações. A Kátia Demeda pela ajuda em campo e pelas correções em Bélem. Agradeço a oportunidade dada pela equipe do Projeto Caruso para efetivar minha pesquisa, em especial, ao inestimável apoio logístico e orientação em campo do Dr. Frederic Mertens; meus mais sinceros agradecimentos a Dr<sup>a</sup>. Elizete Gaspar pela coorientação e as várias sugestões em Belém, à Coordenadora do Projeto Caruso Dr<sup>a</sup>. Donna Mergler e ao Professor Mst. Romero Ximenes, também, pela oportunidade, pela paciência e pelas mais lúcidas correções e orientação sem as quais este trabalho nunca teria sido realizado.

## SUMÁRIO

1 – INTRODUÇÃO.....	6
2 - PROBLEMATIZAÇÃO .....	11
3 - AMBIENTE FÍSICO E SOCIAL.....	13
4 - ETNOGRAFIA E HISTÓRIA .....	15
4.1 - O Homem .....	15
4.2 - A Borracha .....	15
4.3 - O Ouro.....	16
4.4 - A Pesca.....	17
4.5 - A Caça .....	20
4.6 - A Agricultura .....	22
4.7 - A Pecuária .....	23
4.8 - A Unidade Familiar .....	23
4.9 - Educação .....	24
5 - ANÁLISE DO DISCURSO .....	26
5.1 - Reima e Saúde.....	28
5.2 - A Reima e a Causalidade da Morte.....	33
5.3 - Reima e Gênero.....	34
5.4 - Reima e os Remédios Populares .....	36
5.5 - Anulação da Reima .....	37
5.6 - A Ambigüidade da Reima .....	38
5.7 - Reima e Escassez Ambiental.....	40
5.8 - A Reima na Concepção do Tapajoara .....	43
5.9 - A Reima e a Gravidez .....	44
5.10 - A Reima e o Resguardo.....	45
5.11 - A Reima e a Alimentação Infantil.....	46
5.12 - O Luto e a Reima .....	47
5.13 - A Origem da Informação.....	48
6 - METODOLOGIA .....	51
6.1 - Algumas Informações Gerais .....	52
7 - CONCLUSÃO .....	54
BIBLIOGRAFIA .....	59
ANEXOS.....	61
APÊNDICES .....	64

## 1 – INTRODUÇÃO

Este trabalho sobre hábitos alimentares humanos na região do Tapajós no Oeste do Pará, visa uma melhor compreensão dos mecanismos alimentares da região, mais especificamente, o caso da “reima”.

Assim, podemos dizer que existe na antropologia várias abordagens teóricas feitas por diversos autores que estudam os hábitos alimentares humanos, incluindo nestes estudos, as análises sobre os tabus e restrições alimentares, sejam eles religiosos ou não, recorrentes em várias culturas, tentando explicar estes fenômenos associados à alimentação humana através de diversos modelos teóricos, o que torna a pesquisa sobre este assunto bastante profuso e ao mesmo tempo complexo.

Desta forma, procurando abranger não mais que o suficiente da literatura para poder tornar o assunto o mais sucinto possível, optamos por não conceituar aqui a “reima” como um “tabu” na concepção de Josué de Castro (1965), por acharmos que o conceito utilizado por ele só se aplica em parte a esta categoria, e por ser um conceito um tanto ultrapassado na forma em que este autor o utiliza, visto que ele não concebe uma lógica para a origem dos “tabus” descrevendo-os como um ato instintivo e condicionado, assim:

*“O conceito nuclear de tabu é o de uma interdição de uma proibição categórica, sem uma explicação racional. Interdição que não é ordenada por ninguém, mas que parece ter-se constituído por si mesma, sem nenhum fundamento, nem ao menos nenhuma insinuação lógica; mas que em determinado momento pode ser suspensa, desde que se executem certas manobras compensadoras que constituem um verdadeiro cerimonial”.*(J. de Castro, 1965.).

Ademais, como os discursos demonstram, a “reima” não é uma categoria que abrange todos os indivíduos de uma comunidade, nem é absolutamente proibido o consumo de todo alimento considerado “reimoso”, sendo assim, existem situações, momentos de perigo, em que “é melhor” que esta regra deva ser respeitada por aqueles que compõem o grupo.

Não significa também que em todos os casos em que a “*reima*” está presente, que ela seja uma regra definitiva, embora ela o seja em alguns casos, nos quais o indivíduo não come determinado alimento pelo resto de sua vida, o que de forma alguma compromete a alimentação de indivíduos próximos a ele, mas, nunca em todos os casos.

Esclarecido estes pontos, nos referiremos a “*reima*” como uma restrição alimentar, componente da gama de regras alimentares existentes na região do rio Tapajós no Pará.

Assim, encontramos autores que se preocuparam em explicar hábitos alimentares desde o nível cognitivo ao nível da estrutura mental, (Lèvi-Strauss, 1969, 1989); da estrutura social, (Douglas, 1975); da perspectiva histórica, (Flandrin, & Montanari, 1998); Ambiental, (Harris, 1974, 1989, 2001), Folclórico e tabus (Pereira, 1974.), (Motta-Maués & Maués, 1980), Rui Murrieta (1998) que coloca as idéias de Pierre Bourdieu (1983 a, 1983 b), que defende que os processos sociais – entre os quais podemos incluir as escolhas alimentares – são resultado da dialética, da interação entre a estrutura social, o sistema de disposições ou *habitus* e as condições materiais das práticas cotidianas.

Em outras palavras, os processos de escolha de alimentos - onde a “*reima*” não deixa de ser um desses processos em circunstâncias especiais – são resultados de necessidades biológicas, sistemas simbólicos, estrutural, social, forças político-econômicas, combinadas ou justapostas pelos atores sociais em questão – os moradores das margens do Tapajós – através das práticas e condições contextuais do cotidiano (Bourdieu, 1983 a.1983 b, apud. Murrieta, 1998).

Portanto, temos a oposição à idéia de tabu descrita por Josué de Castro como algo aparentemente “sem lógica”.

Podemos depreender que a “*reima*” , como regra alimentar, possui todo um processo lógico sobre o qual esta construção cultural é erguida, o que pode significar entre outras coisas, que estes indivíduos tentam demonstrar a si mesmos que possuem o domínio da situação em que vivem.

Acreditamos que ao arcabouço teórico citado é possível somar um grande número de variáveis na análise da investigação para que se aproxime ao máximo de um ponto de vista dinâmico e participativo do cotidiano dessas populações do Rio Tapajós.

Esta perspectiva nos possibilita uma visão geral e múltipla da compreensão das restrições alimentares impostas pela “*reima*” e dos múltiplos significados que traz em si. Assim, esperamos que desta forma essas abordagens possam nos facilitar como melhor entender a “*reima*” e que o melhor conhecimento desta categoria ou desta *regra alimentar* possa nos fornecer um melhor entendimento das restrições alimentares como um todo na região do Tapajós indicando melhores caminhos para uma compreensão mais clara do panorama alimentar destas populações.

Dito isto, o que se propõe estudar no presente trabalho é um dos aspectos desta regras alimentares da região do Tapajós na Amazônia, a supracitada “*reima*”, mais especificamente, em seis comunidades localizadas entre Aveiro e São Luís do Tapajós onde foram realizadas as coletas de dados mais especificamente, sendo elas:

- SÃO LUIS DO TAPAJÓS
- NOVA CANAÃ:
- MUSSUM
- VISTA ALEGRE
- AÇAITUBA
- SANTO ANTÔNIO

A escolha deste recorte sobre alimentação se faz necessário não só do ponto de vista de contribuição para um melhor entendimento da cultura alimentar amazônica, mas para um melhor entendimento da “*reima*” na região para o que esta regra alimentar significa e representa para essas populações, e o que na medida do possível contribuir para uma possível intervenção para a redução dos níveis de mercúrio nas populações ribeirinhas do rio Tapajós, já que a contaminação pelo metil - mercúrio dá-se no ser humano via alimentação, fazendo por isso necessário para a pesquisa onde se insere este trabalho (Projeto Caruso da Universidade de Montreal em Quebec, UFRJ e UFPA) o melhor conhecimento dos hábitos alimentares na região incluindo-se as suas restrições alimentares.

Além disso, é preciso esclarecer de um ponto de vista científico, que a “*reima*” ao que parece não tem lógica alguma do ponto de vista biológico – por ser pouco provável que as restrições alimentares regidas por esta categoria tenham qualquer fundamentação médico-científica que justifique a não ingestão de alimentos, que aos olhos dos tapajoaras fazem algum mal, também não encontramos nem uma referência a esta suposta relação na bibliografia estudada.

Assim, a “*reima*”, esta intimamente ligada a questões impostas pelas práticas cotidianas das populações habitantes do Rio Tapajós, nas quais o imaginário destas populações está relacionado diretamente com a “*prevenção*” contra qualquer coisa que seja considerada enfermidade ou o agravamento de um estado de saúde considerado fragilizado por qualquer agente natural ou não, por qualquer período de tempo que é estipulado para ficar sem comer determinado alimento e na sua recuperação.

A preocupação com a saúde nos pareceu, a primeira vista, ser a lógica principal concebida pelo imaginário popular da região à tais restrições a determinados tipos de alimentos disponíveis na região, porém o que foi se revelando através dos discursos se mostrou muito mais complexo.

Desta forma, através do processo investigativo proposto no presente trabalho, se tenciona mostrar as vertentes possíveis de serem interpretadas com a ajuda dos discursos fornecidos gentilmente pelos habitantes das comunidades do Rio Tapajós em que foi possível fazer a pesquisa sobre as questões restritivas de sua alimentação com relação ao conceito de “*reima*”. Onde segundo esta fala, em primeira instância a “*reima*” é apontada como elemento determinante para a “*prevenção da saúde*” e no imaginário popular, as doenças podem ser agravadas e/ ou causadas – na forma de reincidência – por determinados alimentos considerados “*ofensivos a saúde*” - como por exemplo na citação:

*“Aqui a gente não pode adoecer, nas condições da gente, então se a gente puder preservar a saúde a gente faz, inclusive não comer para não inflamar.”* (Dona Maria, 52 anos).

Por isso, se impõe na região uma série de regras que são atribuídas a determinadas qualidades de alimentos a serem ingeridos e que por “possuírem estas

qualidades”, que vão além de seu valor nutritivo, são prejudiciais a saúde. Assim são impostas as restrições, cabendo ao indivíduo obedecê-las ou não, se sim, ele mantém-se “*preservado ou resguardado*” contra a doença, se não, ele corre o risco de sofrer as conseqüências, tais como piorar o seu estado de saúde ou ainda pagar com a vida (Douglas, 1976; Flandrin & Montanari, 1998).

Por trás de tudo isso em que está pautada a lógica do habitante do rio Tapajós sobre a “*reima*”, encontramos um verdadeiro labirinto de significados, cuja riqueza cultural, o homem amazônico se incumbiu de incorporar cada vez mais consciente ou inconsciente através de centenas de anos de conhecimentos adquiridos e difundidos através das trocas culturais, sejam elas com elementos vindos de outras regiões, com os remanescentes indígenas e/ou causadas pelas pressões já citadas, que orientam suas práticas cotidianas que faz com que este indivíduo reordene e reflita toda dificuldade de sua existência, em um sistema complexo de regras que regem seu dia-a-dia na tentativa de ordenar sua vida e o seu relacionamento com a natureza.

Estas populações não colocam ou deixam transparecer, pelo menos de forma explícita, que estas restrições regidas pelo conceito abstrato de “*reima*” são de origem impura no sentido em que (Douglas, 1976) utiliza, também não é por serem estes alimentos bons para comer, para vender, ou pensar e nem por estarem escasseando numa determinada região (Harris, 1977), ou ainda uma tentativa de se construir uma “*humanização*” (Flandrin & Montanari, 1998) etc. para eles o principal motivo de não se comer alimentos “*reimosos*”, é a preservação da saúde. O que tentaremos demonstrar, é que existem muitos outros motivos para que essa regra exista e seja de suma importância para facilitar a vida dos tapajoaras.

## 2 - PROBLEMATIZAÇÃO

Este trabalho se insere nos oito anos de pesquisa participativa conduzida por pesquisadores brasileiros e canadenses em colaboração com comunidades ribeirinhas da região do Tapajós, o Projeto CARUSO, que contribuiu grandemente para definir as bases da problemática do mercúrio na Amazônia e iniciar as ações que permitam reduzir a exposição deste agente químico nos ecossistemas e nas populações humanas da Amazônia, através da avaliação da exposição mercurial e saúde dessas populações.

Assim,- entre objetivos do Projeto CARUSO estão o de construir algumas soluções com as comunidades que permitissem a melhor compreensão das fontes de contaminação através do mercúrio, e também de suas características de circulação dentro dos sistemas aquáticos e suas relações com o consumo de peixe e de outros componentes do regime alimentar na exposição do mercúrio, bem como seus efeitos para a saúde humana aliada a uma intervenção participativa conduzida na região baseada na escolha preferencial de espécies mais ou menos contaminadas de peixe e outros alimentos, permitindo reduzir os níveis de mercúrio nos habitantes das margens do rio Tapajós mantendo todo o consumo de sua alimentação rica em nutrientes.

Desta forma esta pesquisa sobre restrição alimentar centrada na “*reima*” se faz necessária à medida que esta categoria cultural está diretamente relacionada entre outros aspectos com o que estas populações comem ou deixam de comer, e visto que o aumento ou a redução dos níveis de mercúrio está relacionado com a alimentação, entre outros aspectos de ordem ambiental. O estudo dos hábitos alimentares e suas regras culturais são componentes integrantes do estudo.

A princípio gostaríamos de explicar o seguinte: antes de uma melhor análise dos discursos contidos neste trabalho estávamos com a idéia fixa de que “*reima*” estava intimamente ligada ao conceito de tabu, assim como à precariedade do serviço público de saúde, e não a outras categorias como por exemplo à religião ou à economia. Talvez, porque em nosso pensamento, “*o estar bem com a saúde*” por si só tenha-se tornado, através do tempo, na região amazônica, um estado delicado demais em termos de estabilidade e por ser bastante precário.

Por todos estes motivos tenha-nos levado a crer que os cuidados com a saúde tenham se refletido na dietética destas populações por falta de opções médicas adequadas e tendo, por isso, implicação direta na seletividade dos alimentos disponíveis, restringindo-os a cada vez que um indivíduo apenas adoecesse, condicionando a restrição alimentar da “*reima*” à noção de dieta, transformando-a numa norma cotidiana, encontrando-se nesta regra o fundamento de um comportamento ditado pelo estado de saúde do indivíduo, e ignorando outros aspectos como o tipo de trabalho que este indivíduo exerce, a sua idade, seu sexo, etc.

Aliado a tudo isso, estávamos convivendo com as grandes dificuldades que os habitantes da região encontravam para se deslocar pelos rios e lagos da região por estarem as comunidades da região distantes de 10 à 12 horas de barco dos centros urbanos onde – pelo menos em tese – pode-se recorrer a um atendimento médico hospitalar melhor em caso de emergência, já que para eles o rio é a única via de acesso e o barco é o único meio de transporte, tendo o ribeirinho de depender destes meios, para ir a Itaituba ou a Santarém, tudo isso para ter o mínimo da já citada assistência médica pública.

Por todos estes aspectos referidos chegamos à seguinte hipótese: Em primeiro lugar, a “*reima*” do modo como ocorre no Tapajós parece ser um produto da interação do homem amazônico com o meio natural de onde depende sua vida; a categoria “*reima*” é uma forma de organizar a existência e sua produção e reprodução, tornando o “ambiente natural” em cultural ao ser apreendido socialmente pelos homens. Em segundo lugar, a “*reima*” parecia estar relacionada com a falta de políticas públicas para a região voltadas ao meio ambiente, moradia, educação e saúde. Contudo, esta relação entre políticas públicas e “*reima*” não se mostrou verdadeira ante a análise de dados, o que veremos no decorrer do trabalho.

### 3 - AMBIENTE FÍSICO E SOCIAL

O meio ambiente local é caracterizado por inundações sazonais e ecosazonais diversificadas. A estação seca também chamada de verão prolonga-se de julho à dezembro. Durante este período a precipitação das chuvas diminui drasticamente, juntamente com os níveis do Rio Tapajós, seus afluentes, lagos e igarapés, deixando a maior parte dos campos e restingas descobertos. As restingas são os terrenos mais altos das inundáveis que se estendem sobre as margens dos rios e lagos, enquanto que as áreas inundáveis são compostas por matas de igapó, bancos de areia tabuleiros (área de desova de quelônios), praias que margeiam o Rio Tapajós e os inúmeros lagos da região. A estação chuvosa estende-se de janeiro à junho, inundando a maior parte das áreas inundáveis descritas acima e atinge seu ápice no meses de março, abril e maio.

Os habitantes da região se sentem totalmente integrados à vida no rio Tapajós por isso decidimos chamá-los como moradores das margens do rio Tapajós , habitantes do Tapajós ou tapajoaras, que são as maneiras como gostam de serem chamados.

Estes habitantes fazem parte da população camponesa amazônica que tiveram sua origem na miscigenação das antigas populações indígenas das aldeias da região do Tapajós com os colonizadores europeus, e com um número menor de negros africanos (Galvão, 1955).Desde então estas populações têm sido foco predominante dos estudos sobre os processos históricos que marcam a região amazônica.

Hoje, mesmo após o colapso da borracha é possível observar ainda uma grande presença do imigrantes nordestinos na região.

Também há na região a presença de elementos do centro-oeste do país que tem intensificado sua presença na região devido aos projetos da soja e grandes fazendas que se utilizam de mão-de-obra destes migrantes, essa colonização maciça tem transformado expressivamente a paisagem, devido ao povoamento desordenado da região e o mau uso da terra que foram criadas por estas não tão recentes fronteiras agrícolas, com fortes indicações que estes projetos de plantação de soja na região juntamente com os planos de asfaltamento da

trans-amazônica possa atrair novos fluxos de imigrantes para região o que significará maiores danos ecológicos à floresta.

Desta forma, o perfil traçado pela literatura acadêmica pode ser encontrado por toda a região, e as comunidades são caracterizadas por uma economia mista baseada na pesca, coleta, caça agricultura de coivara, alguma pecuária e extração de produtos florestais e um sistema de parentesco ibero- americano e pelo catolicismo popular (Galvão,1955; Murrieta, 1998).

## **4 - ETNOGRAFIA E HISTÓRIA**

### **4.1 - O Homem**

Os habitantes das áreas estudadas são populações tradicionais da região e estão distribuídas em seis comunidades: São Luis do Tapajós, Nova Canaã, Santo Antônio, Mussum, Vista Alegre e Açaituba, todas situadas as margens do Rio Tapajós entre São Luis do Tapajós e Aveiro.

A maioria dos habitantes destas comunidades são pequenos proprietários de terra, em oposição aos grandes Latifundiários da região, e suas famílias têm residido ali – segundo fontes locais – há pelo menos dois séculos.

### **4.2 - A Borracha**

Até o fim da primeira metade do século passado, um grande número dos habitantes da região tiveram participação nas atividades de extração da borracha, inclusive, tendo trabalhado em Fordlândia<sup>1</sup> e Daniel de Carvalho, comunidade que na época servia ao mesmo fim, e tendo alguns de seus habitantes ainda vivos participado da “revolta dos quebra panelas”, revolta operária que reivindicava o não pagamento das rações alimentícias impostas pelos gerentes americanos que tentavam imprimir novos hábitos alimentares aos operários que resistiam, exigindo alimentação baseada nos costumes locais e que teve fim com intervenção militar supostamente ordenada pelo ainda Major Magalhães Barata, ainda não governador, o que ocorre como engano muito corrente e popular, e que hoje faz parte do imaginário das pessoas que sobreviveram a este período, fato histórico bem pouco estudado. Sabe-se hoje, que a intervenção militar não se deu pelo mando de Barata, mas sim pelo tenente Ismaelino de Castro (Amorim, 1995).

---

<sup>1</sup> Pólo industrial implementado pelos EUA (Doutrina Monroe) e pelo industrial Henry Ford que contou com a concessão de um milhão de hectares em 1927 cedido pelo governo do Estado do Pará, para obter independência do monopólio inglês na produção e beneficiamento de gomíferos e estabelecer monopólio legal destas terras na exploração dos seringais e de suas matérias primas até 1945.

### 4.3 - O Ouro

A garimpagem na região é praticada desde os meados do século XVIII sendo que as primeiras pesquisas datam de 1933. Na década de 50 uma equipe de pesquisa descobriu ouro num afluente do Rio das Tropas chamado Grota Rica: iniciou-se a garimpagem no rio das Tropas. Pouco tempo depois a mesma equipe em pesquisa no igarapé Cuiu-Cuiu, descobre *placers* auríferos, aumentando assim a área de ação da garimpagem na região. O Garimpo Cuiu-Cuiu é o mais antigo da região.

No ano de 1983 o Ministro das Minas e Energia baixa a portaria de nº 882 que transforma uma área de 28.745 km<sup>2</sup> do município de Itaituba em área livre para a garimpagem na região do Tapajós. Estimava-se que a garimpagem na região do Tapajós no anos de 1994 atingia uma área de 60 mil km<sup>2</sup>, preferencialmente nos leitos dos rios, igarapés, grotas e nos baixões.

A força garimpeira era formada basicamente de ex-lavradores maranhenses, sem terra, na faixa etária de 21 a 40 anos que chegaram aos garimpos por falta de trabalho em seus locais de origem e movidos pela grande ilusão que envolve os garimpos da Amazônia.

A maioria era analfabeta ou não possuía o primeiro grau completo e cumpriam uma jornada de 10 a 12 horas de trabalho por dia, regularmente de segunda a sábado durante os meses de maio à novembro.

A alimentação dos garimpeiros era basicamente de milho, feijão, arroz, e carne bovina.

Geralmente não contribuíam para previdência social, nem possuíam qualquer outro tipo de assistência à saúde proporcionadas por entidades como Funrural, sindicatos etc.

Quando adoeciam 99% era de malária e de DST'S, sendo as mais comuns sífilis e a blenorragia, procuravam as farmácias existentes na curutela, onde eram atendidos por práticos. Não havia nenhum posto de saúde, os que possuíam mais recursos procuravam tratamento em Itaituba ou Santarém.

Os garimpeiros não acreditavam que a malária é transmitida pelo mosquito, a sim através da alimentação gordurosa e das bebidas alcoólicas que provocam inflamação no fígado, resultando em malária <sup>2</sup>.

#### 4.4 - A Pesca

A pesca é hoje a principal atividade econômica nas comunidades estudadas sendo realizada diretamente no Rio Tapajós, nos paranás, nos lagos e igarapés do interior das comunidades, e estende-se por todo o ano, mudando a diversificação do pescado de acordo com a sazonalidade das águas (estações do ano) embora no verão seja mais piscoso. No entanto, para muitos homens a pesca é muito esporádica, e muitas vezes nem é considerada trabalho, talvez por estar tão intimamente ligada às práticas cotidianas das famílias em questão, que nem se apercebem que para desenvolvê-la é preciso possuir certa habilidade física e emocional. Assim, para quem está desenvolvendo apenas a pesca, e não exercendo outra atividade como a agricultura, pescar, muitas vezes, não é considerado trabalho profissional e principal.

No verão, os pescadores pescam tanto nos lagos como no rio dependendo da facilidade e abundância com que o peixe é encontrado. O verão é considerado uma época de abundância, pois os peixes se concentram nos Igarapés e lagos facilitando sua captura.

O verão é descrito pelos tapajoaras também como uma época em que a pescada é citada como um dos peixes predominantes. No inverno a pesca torna-se mais difícil no rio, pois com a cheia os peixes procuram se refugiar nas matas de igapós inundáveis .

Os instrumentos utilizados para esta atividade são as redes “*malhadeiras*” de diversos tamanhos inclusive as de “*50 a 100 malhas*” (consideradas por leis ambientais proibidas por serem de arrastão), tarrafas, arpão, zagaia, vara, linha e anzol.

Houve relatos de pescadores de que havia pessoas que utilizavam bombas, método extremamente proibido pelo IBAMA. Estes instrumentos (os tradicionais) são utilizados um no lugar do outro dependendo das estações secas ou cheias, do lugar onde se pesca dos

---

<sup>2</sup> Guimarães, G,A & Silva, A,R,B & Dutra, M,S. coord. Anuário da Unamaz 1994.

critérios de preferência, da habilidade do pescador e a finalidade da pesca. No caso da venda para mercados, utiliza-se preferencialmente a rede de arrastão.

Os peixes mais apreciados são os peixes de escama como a pescada, o aracu piau, os pacus, os carás, o aruanã, o tucunaré e o tambaquí (embora muito apreciado, hoje é preferido para a venda quando é pescado). Os peixes “lisos” ou de “couro” como a dourada, o filhote (piraíba), a pirarara e o jaú, por exemplo, são menos pescados para o consumo (considerados mais “reimosos”) do que para a venda, só os comem em caso de faltar os preferidos.

Alguns destes peixes como o pirarucu e o tambaquí estão se tornando cada vez mais raros na região, muito pescados por seu alto valor comercial, tendo sido muito vendidos nos mercados de Itaituba e Santarém; são pouco consumidos pelos ribeirinhos por serem melhor aproveitados como mercadoria, visando uma melhoria no orçamento familiar, o que suplanta a vontade de consumi-los.

Somado a isso, a degradação ambiental chegou a tal ponto na região que é freqüente ouvir os pescadores dizerem que o “*tambaquí fugiu por causa da batidão*”<sup>3</sup>. Esta modalidade de pesca juntamente com as bombas<sup>4</sup>, e as pílulas de cianeto que contaminam todo o ecossistema causando danos irreparáveis.

Estas modalidades de pesca são empregadas de maneira totalmente criminosa e irresponsável por pescadores profissionais inescrupulosos que tem como única finalidade à obtenção de lucro, não se importando com os danos que causam ao meio ambiente.

O desaparecimento das fruteiras<sup>5</sup> que têm ficado cada vez mais raras devido ao desflorestamento das matas ciliares, e que sem o alimento fornecido por estas plantas muitas espécies de peixes que dependem destes frutos têm desaparecido do meio em que comumente abundavam e conseqüentemente desaparecendo da mesa dos tapajoaras.

---

<sup>3</sup> Modalidade de pesca predatória em que os pescadores utilizam-se de varas compridas para baterem na água com a finalidade de fustigarem os peixes para as grandes redes de arrastão.

<sup>4</sup> Modalidade que usa explosivos detonados na água para o abate de peixes procurados para a venda e que acaba matando espécies de todos os tamanhos inclusive as que estão muito abaixo do tamanho de abate e que não são aproveitadas

<sup>5</sup> Árvores frutíferas que ficam a beira dos lagos, rios e igarapés que fornecem alimento para muitas espécies.

Como é caso do tambaqui, muito apreciado na região, tem se tornado cada vez mais difícil a sua captura, o que se evidencia nos dizeres de um informante, quando indagado sobre o consumo do tambaqui:

*“Meu filho nunca nem viu um tambaqui, não conhece nem o cheiro”*

Quanto à caça do pirarucu, como é conhecida também sua pesca na região, acontece o mesmo e quando são capturados são de tamanho muito reduzido, e mesmo assim este peixe tem como destino o mercado mais próximo.

Existem diferentes denominações para o pescador segundo a finalidade da pesca. Para um pescador cuja finalidade da pesca é a venda, este é chamado de profissional – não significando de todo que ele utilize pesca predatória, também não o excluindo desta atividade e o pescador amador, que embora seja dotado de todas as habilidades de um pescador profissional às vezes sendo até mais experiente, não pesca para vender e só o faz para o consumo.

Estas modalidades de pesca - a profissional e a de consumo parece serem mais realizadas conforme a comunidade ser provida de recursos de armazenamento de transporte do pescado e da proximidade com os centros urbanos.

A captura destes peixes, ao que parece acompanham as influências econômicas e mesológicas de cada comunidade. No entanto, a pesca bem sucedida traz uma série de benefícios psicológicos (Murrieta, 1998) e econômicos para os pescadores e para a comunidade, pois de quando em quando, dependendo das condições de pesca, há uma distribuição do pescado excedente não vendido ou com pouco valor comercial, o que ameniza as desigualdades, ampara os mais velhos e incapacitados para a pesca, beneficiando quem não foi tão bem sucedido na pesca num dado momento facilitando as trocas dos gêneros alimentícios disponíveis nas localidades, o que concede aos pescadores mais bem sucedidos prestígio e méritos ante a comunidade e os demais companheiros de pesca, criando mais perspectiva e vontade, impelindo-os para a continuidade da pesca .

#### 4.5 - A Caça

É importante esclarecer que a caça assume duas modalidades na concepção do habitante das margens do Tapajós.

A primeira modalidade que teremos como mais a importante é o da “*caça marinha*” que compreende a pesca do pirarucu e do peixe boi, pois já como dissemos, a pesca é a principal atividade econômica para as comunidades estudadas e é por isso que a colocamos em primeiro lugar.

A segunda modalidade de caça é a da caça terrestre, que embora os animais estejam cada vez mais raros, assume ainda um papel muito importante nas opções alimentares dos moradores da região que tem a caça como alternativa alimentar e fonte de proteína animal.

Os animais mais comumente caçados são: Os porcos do mato (caititu e queixada), os roedores (paca, capivara e cutia); os tatus (tatu-peba, tatu-galinha, tatu-bola, tatu canastra, este muito raro hoje); os tamanduás (tamanduá-bandeira ou mambira, tamanduá-í, tamanduá-mirim); os macacos (de todas as espécies possíveis de serem capturadas); os pássaros (principalmente o jacu, a jacu-tinga, o jacamim, o inhambu etc.); os jabutis (amarelo e vermelho), a lista pode ser extensa em se tratando de caças comestíveis.

A caça na região dá-se da seguinte maneira, as mais comuns são: A tocaia, onde o caçador durante o dia prepara o caminho por onde vai passar, limpando as folhagens, para não fazer barulho, quando o caçador for caminhar durante a noite em direção a uma árvore frutífera, onde se diz ter avistado rastros da caça a se alimentar dos frutos, e o caçador fica no local escolhido durante a noite toda esperando o animal chegar, e abatendo-o com qualquer arma de fogo disponível: Cartucheira, espingarda, ou revólver se for o caso. Outra modalidade de caça comum é a que se utiliza cachorros que perseguem o animal até este ser acuado e, depois, abatido a tiro.

Uma terceira modalidade notada é a realizada através de armadilhas. A mais comum é o *bodogue*, conhecido na região de Belém como *bofete*, o que consiste nada mais

nada menos num dispositivo de disparo criado a partir de restos de uma espingarda ou podendo ser fabricado com canos de ferro, em que o animal também é abatido a tiro quando passam por um arame colocado no caminho onde foi visto os rastros do animal, e quando este torna a passar pelo caminho, bate com as patas no arame estendido no caminho que aciona o mecanismo de disparo abatendo a caça no momento de sua passagem.

Vale ressaltar que esta armadilha é responsável por inúmeros acidentes sofridos na região por transeuntes desavisados, pois o *bodogue* fica armado indefinidamente até que alguma caça cruze seu caminho ou uma pessoa.

A caça ainda é importante para a comunidade que inda caça e pesca espécimes que no passado assumiram grande importância comercial como a pesca dos quelônios: tracajá tartaruga, pitiú etc.(que abundam na região) capturados principalmente na época de suas desovas que coincidem com a baixa das águas do Rio Tapajós que expõe seus tabuleiros.

Esta captura é extremamente prejudicial a esses animais pois, além de apresar as fêmeas ovadas, os pescadores buscam também seus ovos, que junto com a carne, são grandemente apreciados na culinária da região.

Estes são transportados em grandes quantidades clandestinamente nos porões das balsas e de barcos grandes que trafegam pelo rio, onde os verdadeiros responsáveis por esta atividade predatória quase nunca são autuados pela polícia ambiental, recaindo ao pescador comum o ato criminoso, que captura estes animais para o consumo doméstico e é muitas vezes punido pelas agências de preservação ambiental quando são surpreendidos com alguns desses quelônios em suas canoas.

O mesmo acontece com o jacaré que foi muito caçado no passado pela sua pele, e ainda é procurado pela sua carne, no caso do jacaré-tinga ou papo amarelo e o jacaré-açu, e do já citado pirarucu que é abatido sem estar no peso mínimo estabelecido para o abate.

Antes da ilegalidade da caça, estes espécimes desempenharam importante fonte econômica – além da borracha e do ouro - para os desbravadores que seguiam para a região, sendo atraídos pelos lucros que representavam suas peles, carnes e gordura que quase levou à

extinção o peixe boi e outras inúmeras espécies de valor comercial representativo (N.Pereira, 1974).

#### 4.6 - A Agricultura

O trabalho agrícola é desenvolvido por toda a unidade familiar, não podemos precisar ao certo sobre quem recai a maior parte do trabalho, ou seja, se sobre a responsabilidade masculina ou a feminina, embora todas as observações realizadas em campo sobre o cotidiano dos trabalhos que exercem estas famílias levam-nos a crer que esta atividade é exercida de maneira bem relativa, e o discurso sobre quem trabalha mais na roça recai sobre os ombros daquele que estiver falando, deste modo podemos afirmar que nos meses de campo do projeto CARUSO fase III é que esta atividade, a agricultura, era desenvolvida por ambos os sexos.

Encontramos em algumas comunidades, pequenas culturas muito incipientes de arroz, feijão, cana-de-açúcar, mandioca, cacau, café, malva, milho, tomate e tudo mais que cada comunidade se permite plantar.

Nas áreas próximas das unidades familiares, podemos observar grandes números de ervas medicinais como “*peão roxo*”, “*peão branco*”, as plantas conhecidas na região como “*plantas de melhoral*”, “*plantas de anador*”, “*plantas de sorrisal*”, “*avelã*”, “*menta*”, etc..., assim como, as ornamentais e as hortaliças e outras ervas usadas na cozinha local dispostas ao redor de algumas casas ou em jiraus (canteiros suspensos). Os jardins (quintais) desempenham papéis importantes no que diz respeito às trocas na economia local e nos laços solidários entre as vizinhas (comadres), criando uma rede de conhecimentos agrícolas com relação às hortas familiares (na maioria do conhecimento feminino), tendo os companheiros participação importante neste processo solidário.

Estas plantações existentes nos quintais fortalece as relações de parentesco e compadrio local, não obstante fornece algum dinheiro com a comercialização inter comunitária destes produtos.

#### 4.7 - A Pecuária

A pecuária não representa importante variável econômica para os comunitários visto que em poucas comunidades há rebanho, e quando existe não excede um número de 30 e poucas cabeças para as famílias mais prósperas, o que contrasta com o rebanho das grandes fazendas vizinhas espalhadas por toda região que são uma das principais fontes de degradação ambiental, juntamente com as madeiras.

Para o ribeirinho, os pequenos rebanhos representam reservas no caso da escassez do pescado e agricultura. O gado representa uma espécie de seguro financeiro para tempos difíceis e uma fonte constante de proteínas animal em forma de leite e queijo, requeijão e coalhada (Harris, 1977), que são muito consumidos com farinha de tapioca.

O gado também é símbolo de prosperidade econômica e social. Nas comunidades onde a pecuária existe, os possuidores de gado são detentores de prestígio e *status*. Para o jovem que possui ao menos uma cabeça de gado, esta pode lhe facilitar o casamento.

Nas festas comunitárias -religiosas ou não, onde os “líderes” comunitários possuem algumas cabeças de gado, estes chegam a oferecer um boi para a festividade que chega a durar até 15 dias, o que claro, aumenta o seu *status*.

#### 4.8 - A Unidade Familiar

A maioria das atividades econômicas da região movem-se em torno das unidades familiares. Geralmente, estas unidades familiares têm seus integrantes fixados, principalmente, na presença da figura do casal e de seus filhos mais novos, porém, é comum encontrar famílias extensas, com idosos, filhos casados ou recém casados vivendo sobre o mesmo teto. Aliás, as comunidades como um todo, possuem extensas redes familiares onde as comunidades são formadas por um número limitado de famílias. Desta forma, pode-se esperar encontrar ramos da mesma família em toda região.

Os homens e as mulheres mais jovens (adolescentes) representam uma parcela mais volátil das famílias, transitando entre a casa dos pais e as cidades mais próximas em casa

de parentes – para estudarem – ou em casa de famílias conhecidas para trabalharem em todo o tipo de serviço doméstico e, muitas vezes, voltando para as comunidades de origem casados ou grávidas, no caso das mulheres. Este acontecimento geralmente priva estas jovens do convívio e atividades sociais, o que as incapacita de continuar os estudos, sendo as mulheres obrigadas pelos pais a ficarem em casa durante o período de gestação, pois representam um estado de vergonha para a família desde que não sejam casadas e continuam interditas ao estudo e às demais atividades sobre o pretexto de terem de cuidar dos filhos. Quando se trata dos homens, futuros pais, têm de interromper suas atividades escolares para se dedicarem exclusivamente ao trabalho, pesca ou roça na sua maioria.

Algumas famílias têm acesso a determinadas comodidades, pois possuem barcos a motor, voadeiras, rádio, televisão energia elétrica quando a linha dos geradores chegam as suas casas, mesmo que por um curto período de tempo durante a noite. Alguns pequenos comerciantes possuem geladeira que funciona a gás, porém a maioria das casas não são servidas de energia que só existe nas comunidades por conta do combustível doado pela Prefeitura do município, onde os donos de postos de combustível são os prefeitos e pessoas envolvidas na política local, sabendo bem o que acontece quando a comunidade não está de acordo com a política local eleitoreira: falta de luz é o resultado, pois deixam de ser feitas a manutenção dos geradores e a falta freqüente do combustível para abastecê-los.

#### **4.9 - Educação**

A educação na região é ainda assunto delicado. Nas comunidades estudadas encontram-se alguns jovens que até conseguiram, à custa de muito esforço, ingressar no ensino médio tendo muitos poucos destes conseguido terminá-lo e um número menor ainda de pessoas que conseguiram entrar para uma faculdade em Aveiro. A grande maioria dos adultos não passam da 4ª série do ensino fundamental, quando não são analfabetos.

A estrutura escolar configura um grande problema, pois nas comunidades onde existe escola estas oferecem pouquíssimas condições de ensino, e os estudantes têm de se deslocar com grande dificuldade de canoa ou a “motor” a uma comunidade que possui escola com ensino médio ou fundamental, como a exemplo de Santa Cruz, Barreiras e Brasília Legal. Todas comunidades localizadas às margens do rio Tapajós.

É comum observar nas comunidades a predominância das mulheres com relação ao domínio das atividades de ensino. Quanto ao nível de instrução parecem ser as mulheres que também predominam sobre os homens. Sempre encontramos um nível de escolaridade maior entre as mulheres que entre os homens (Murrieta, 1998).

## 5 - ANÁLISE DO DISCURSO

Nesta análise, utilizamos apenas os dizeres obtidos através das entrevistas<sup>6</sup> (ver anexo o modelo) referentes às respostas às duas perguntas abertas, e as livres observações descritas pelos entrevistados.

Consultamos aqui e ali genericamente dados numéricos contidos na primeira parte da tabela apenas para referendar opiniões, não querendo de forma alguma demonstrar dados estatísticos, pois lembramos que a análise estatística dos dados coletados não foi possível realizar no presente trabalho.

Para uma melhor compreensão do conjunto das informações, decidi que os discursos poderiam ser mais bem analisados colocando, ora a fala feminina, ora a fala masculina, desta forma, ao mesmo tempo é possível verificar as opiniões divergentes e convergentes sobre um mesmo tema.

É corrente encontrarmos junto às respostas que os tapajoaras dão sobre a “*reima*” dizeres de que: A “*reima*” é importante, para não se comer quando se está doente, quanto para não se dar aos filhos de 0 a 12 anos de idade ou até pelo menos à puberdade.

Também é muito corrente as prescrições alimentares para as mulheres durante os vários períodos de suas vidas em que estas se encontram em estados de debilidade física ou de outra ordem (como veremos mais adiante).

Com os velhos ocorre o mesmo controle e rígida observação com a alimentação, por serem considerados fracos.

Estes são os três seguimentos que juntamente com os doentes de fato, devem ter maior cuidado com relação às observações as regras alimentares.

---

<sup>6</sup> Para manter a privacidade e o anonimato das pessoas entrevistadas suprimimos os nomes verdadeiros e atribuímos arbitrariamente nomes fictícios.

As mulheres entrevistadas, também concordavam que é importante saber sobre os alimentos “reimosos”, principalmente, nos períodos de menstruação e de resguardo, ambos estados de liminaridade - estados em que as pessoas não estão doentes e nem gozam de saúde perfeita – segundo o conceito de Van Gennep, (Douglas, 1976), (Motta-Maués, & Maués, 1980), (Murrieta, 1998). Vejamos o que diz uma informante sobre a “reima” com relação ao resguardo:

*“Acho, pelo menos não acontece o risco quando sabe que é reimoso, principalmente a mulher quando está nos tempos e no resguardo” (Dona. Ely. 36 anos)*

É importante ressaltar que a menstruação é estudada por diversos autores e, em muitas culturas tradicionais, é tido como um estado de impureza, no qual, a mulher possa se encontrar, estando por isso, sujeita a uma série de restrições e de rituais de purificação, (Douglas, 1976).

Pode-se, ainda, encontrar exemplos deste fato no Levítico Bíblico, como estados em que a mulher se encontra impura. Assim, sobre as regras menstruais podemos citar :

*“A mulher quando tiver fluxo de sangue, se este for fluxo consumado de seu corpo, estará sete dias na sua menstruação, e qualquer que a tocar será imundo até a tarde”.* (Lev. 15; 19,20,21,22,23,24,25,26).

Também encontramos no Levítico, referência ao pós-parto, afirmando que :

*“Disse mais o senhor a Moisés: 2ª Fala aos filhos de Israel: se uma mulher conceber e tiver um menino, será imunda sete dias; como nos dias de sua menstruação será imunda. 4 Depois ficará ela trinta e três dias a purificar-se de seu sangue (...). 5 Mas, se tiver uma menina, será imunda duas semanas, como na sua menstruação: depois ficará sessenta e seis dias a purificar-se de seu sangue.”*(Lev. 12; 2,4,5,).

Desta forma, podemos ver que a variação de tempo descrito no Levítico com relação ao sexo é semelhante à encontrada também nas comunidades, tendo as mulheres dito que o tempo para o parto normal, se for o de uma menina, é de (41-43) dias e, para um menino, é de (40) dias em média.

Os impedimentos alimentares que iniciam no resguardo podem durar meses ou alguns anos. Em muitos casos estes impedimentos que começam com o resguardo perduram para vida toda, dependendo de como foi o parto: se normal ou cesariana, com laqueadura<sup>7</sup> ou não, e de quanto a parturiente obedece as regras familiares ditadas pelas mães e avós e das prescrições que as parteiras orientam com relação à alimentação do pós-parto.

Estas regras assim, podem ser mais rígidas ou mais flexíveis, o que vai influenciar muito na dieta das parturientes a partir do momento em que deu a luz.ver J. de Castro (1965).

Recorremos freqüentemente a Bíblia no presente trabalho, o que foi de suma importância para a interpretação e análise dos discursos. Assim, os trechos do Levítico aqui citados contribuíram para conhecermos melhor alguns aspectos das regras universais que regem entre outros aspectos culturais, a alimentação.

## 5.1 - Reima e Saúde

A “*reima*” também é importante para as mulheres, pois serve, segundo elas, para passar a informação adiante sobre os alimentos que fazem mal e receberem informações diferentes das suas.

Assim, algumas mulheres que foram entrevistadas, afirmaram se prevenir, evitando comer determinados alimentos que também não dão aos filhos se forem muito jovens ou se estes estiverem com problemas de saúde. É o que confirmam as seguintes entrevistadas:

“*Sim, se a gente sabe que é reimoso, a gente não come e não dá para os filhos da gente*”.(D.Francisca; 32 anos).

ou

“*Acho, pra gente não ficar curioso e explicar pros outros no caso que é doente e tem aquelas coisas, aí eu vou e digo: não faz mal.*” (Dona.Maria; 54 anos.).

---

<sup>7</sup> Este procedimento de esterilização das mulheres representa um agravante que pode acarretar um aumento do período de resguardo.

É possível perceber nos discursos a importância de se conhecer os alimentos “reimosos” para selecionar os que não fazem mal para determinada enfermidade, ou seja, a “reima” para o ribeirinho não só possibilita classificar os alimentos em não adequados para os doentes e em pessoas em estados de “liminaridade” como seu conhecimento possibilita classificar os alimentos em “não reimosos” ou “mansos” (Motta-Maués, & Maués, 1980) - os que não fazem mal para pessoas em qualquer estado de debilidade - quanto alimentos considerados “carregados” (“reimosos”) - aqueles que fazem mal.

Há pessoas que afirmam que se depois de terem “algum tempo de curadas” e de estarem sob “dieta” de alguns alimentos, caso infringjam esta “dieta”, a doença retorna com uma força dobrada. É o caso da malária, que, se depois de curada, se as pessoas comerem pato, por exemplo, (o mais citado no caso da malária) “morre na certa”, é o que afirmam. Para algumas mulheres (que tiveram complicações no parto), no caso de terem se curado a algum tempo de um tipo de infecção ou “operação”, a “dieta” deve se estender para toda a vida (o que se aplica no caso de alguns homens também). Mas, se a pessoa voltar a comer comida “reimosa”, a infecção volta a inflamar, a operação “espoca” ou “arrebenta”, chegando, inclusive a matar, como atesta a fala seguinte:

*“É importante com certeza, porque se a pessoa estiver doente com alguma infecção e, se souber, não come e salva a própria vida. Às vezes, a pessoas teve doença e se operou e já até está curado, de repente come estas coisas reimosas e a doença piora, volta e a pessoa até morre”* (Dona Francilene, 35 anos).

ou:

*“Na missão Mundurucú a mulher teve neném e ela comeu filhote e passou mal, ela foi p’ra Manaus no avião da FUNAI, um mês depois ela comeu tatu e inchou e ela morreu”*. (Dona. Éster, 45 anos.)

e ainda :

*“Jacamim é ave muito carregada, operação de dez anos abre”* (Seu. Manuel, 48 anos.).

Pode-se atestar, também, na análise que a opinião dos homens não é muito diferente da opinião das mulheres com relação às mesmas perguntas e nas suas observações

também. Assim, eles afirmam, na sua grande maioria, que a “*reima*” é importante na prevenção do agravamento do estado de saúde ou fraqueza:

*“Sim é importante, às vezes o cara está doente, às vezes não é nem para morrer, aí come e morre, se não comer não morre”.* (Seu. Inácio, 56 anos.)

Os homens entrevistados concordam no que diz respeito, também, ao nível da informação, pois consideram que, quanto maior o número de espécies de alimentos, e as suas propriedades conhecerem (sejam peixes, carnes de caça ou doméstica, as frutas com suas misturas ou associadas com outros tipos de alimentos), melhor podem identificá-las, e prepararem-se para prevenir-se dos males que acreditam serem provocados pelas comidas “*reimosas*” e assim poder trocar informações com parentes e vizinhos. Quando questionados sobre a importância de se passar tal informação, os homens responderam:

*“É importante porque a gente fica sabendo que aquele animal é reimoso, a gente vai poder se defender dele, não só eu como minha família também”.*(Manoel, 26 anos.)

Pode-se ver que é corrente, tanto entre homens, como entre mulheres, que os alimentos só são restritivos – “*ofensivos*” – quando as pessoas estão com o estado de saúde considerado debilitado e que fora disso são até benéficos considerados como “*alimentos fortes*”. Assim, a “*reima*” é a reunião de um alimento “*forte*”, “*ofensivo*”, que une pessoas em estado de vulnerabilidade física ou social. Vejamos o que diz o seguinte informante:

*“É aconselhável que todas as pessoas tivessem conhecimento, porque em alguma hora ele vai ver que faz e noutra não faz”.*(Seu José, 40 anos.)

É importante frisar que a “*reima*” estreita os laços de solidariedade entre as pessoas da comunidade, principalmente, entre familiares da unidade familiar quando estão enfrentando um momento de perigo (a doença e a debilidade física), fortificando a rede de amizade e vinculando-a à rede de informações sobre a “*reima*”, como atesta o discurso abaixo:

*“Sim, é importante porque preserva a saúde do outro, ser humano é ser igual, porque na hora que eu lhe digo que aquela coisa faz mal eu estou lhe preservando também”.*  
(Dona. Maria, 53 anos).

A troca de informações sobre a propriedade dos alimentos, além de estreitar os laços dentro da comunidade, demonstra também o quanto o conhecimento dos mais velhos é respeitado, denotando a importância da *“reima”* na manutenção das regras das comunidades, baseadas nas relações de poder, revelando que por trás da estrutura social os mais velhos com suas crenças e conhecimentos têm sua parcela de liderança ao nível simbólico. Os mais velhos que detêm e repassam o conhecimento sobre o que deve e não se deve comer, quais as regras devem ser seguidas, pelo menos na órbita da comunidade, poder este, que está perdendo as forças para outros de ordens mais práticas representados pelo poder ideológico racionalista presente nos centros urbanos próximos das comunidades.

Verificamos, também, que quanto mais a comunidade for próxima das cidades, menos seus valores são preservados e são cada vez mais substituídos pelos *“novos valores urbanos”*, fazendo com que a cultura local seja substituída pela cultura do consumo, fazendo com que as pessoas das comunidades que criaram vínculos mais fortes (econômicos e políticos) com a cidade passem a obedecer menos às regras estabelecidas nos seus locais de origem.

Isso explica porque nas cidades, inclusive, na capital Belém, apesar das pessoas acreditarem na *“reima”*, não mais acreditam que as restrições sejam tão perigosas e fatais, além do mais, a variedade de espécies que são consideradas *“reimosas”* no interior são em um número bem maior do que nos centros urbanos.

Assim, quando acontece dos Tapajoaras irem doentes à cidade a procura de tratamento médico, tomam as orientações médicas como via de regra, atribuindo à pessoa do médico o papel de autoridade no assunto na cidade em vez dos familiares que estão longe. Ditada pelo médico a dieta logo vira *“lei”* e novos alimentos ou não são acrescentados à lista dos *“reimosos”*. Isto é atestado no discurso de muitas pessoas que, quando perguntadas sobre a origem da informação, diziam que a receita partira de um médico:

*“Conversando com o médico (de Itaituba), ele dizia que se eu tivesse tomado remédio e comesse o limão com o remédio, porque o limão é ácido, corta e alimenta o perigo da doença e o risco da saúde”* (Haroldo, 30 anos).

Tomando a receita de dieta médica temos:

*“Depois da operação passei dois anos comendo só carne de gado e peixe manso tucunaré e caratinga”*. (Haroldo, 30 anos).

É importante observar neste ponto que todas as falas que descrevem alguma situação que envolve alguma intervenção cirúrgica, tanto no homem quanto na mulher, cria culturalmente uma limitação permanente, como se a condição de “ser operado” fizesse com que o corpo “não seja mais o mesmo”, como se este sofresse com a operação uma forma de violação invasiva, tornando o sujeito incompleto de alguma forma, fazendo com que o corpo fique suscetível e fraco, inclusive restringindo-o à alimentação “reimosa” e sujeito a outras séries de restrições.

Nos discursos fica explícito que a “reima” é tão presente na região e importante para os seus habitantes que estes fazem uma relação direta entre um tipo de alimento “reimoso” específico à uma enfermidade específica, ou seja, dizem que a “reima” é importante pois serve para identificar qual alimento é prejudicial para determinada doença. Por exemplo, o pato é mais prejudicial para quem tem malária; a manga para quem tem “dor dôio” (conjuntivite); o surubim para quem tem “lecho” (leishmaniose) e para “ranso” (hanseníase), e assim por diante, como ilustra a fala seguinte:

*“Sim, é importante porque a gente conhece aquele que faz mal para certo tipo de coisa”* (Seu. José, 40 anos).

A relação de uma determinada doença com um determinado alimento não se constitui uma regra, ao contrário, se uma coisa é “reimosa” para determinada doença, não significa que ela não seja para outras enfermidades, mas que ela tem um vínculo muito mais forte com a doença relacionada por ser considerada a que mais pode prejudicar naquele caso. Isto pode ocorrer devido ao número de casos conhecidos pela comunidade, onde a atribuição

convergência mais para um alimento “A” do que para um alimento “B”, mesmo que ambos sejam considerados “reimosos”.

Estes tipos de relações são freqüentemente citados, principalmente, quando a pergunta é: “*O que faz mal para o quê?*” A resposta é sempre direta e imediata, indicando a relação acima descrita.

Outra questão importante aqui é frisar que a “reima” não é um impedimento absoluto, principalmente no que diz respeito ao tempo, pois este varia conforme a debilidade da pessoa, a gravidade da doença, podendo este tempo de impedimento ter ou não ter fim e é claro, como já dissemos, depende de quanto à pessoa acredita se já pode ou não lançar mão dos alimentos que considera “reimosos”.

## 5.2 - A Reima e a Causalidade da Morte

Os alimentos “reimosos” são também os primeiros a serem citados com freqüência quando o agente de causa da morte não é conhecido.

Na tentativa de se dar alguma explicação dentro do seu universo experimental, a morte geralmente é atribuída à desobediência da regra alimentar, muitas vezes descartando o diagnóstico médico, ou seja, a “reima” é um dos mecanismos utilizados para facilitar a vida dos tapajoaras, fornecendo a explicação e o domínio da natureza necessários ao restabelecimento da ordem, o que se confirma nas seguintes falas:

*“Muito importante porque quanto ele mais conhece ele faz menos burrice, às vezes o cabra morre por desconhecer o que ele vai comer”.* (João, 32 anos).

e ainda:

*“Se deixar qualquer tipo de comida ‘cai’, perde o filho, minha filha perdeu o filho por causa de uma melancia”* (Dona Maria, 53 anos.).

Como se vê acima, a causa da morte prematura da criança aparentemente é desconhecida. Os recém nascidos ou natimortos são geralmente enterrados logo em seguida, a possibilidade de se saber a causa real do óbito é muito remota.

Nestes casos a causa da morte é claramente atribuída à má alimentação “*reimosa*”, que a mãe teve durante a gravidez, e nesse sentido, ao atribuir a morte, uma alimentação “*reimosa*” fica claro a intenção de se dar alguma explicação a algo que lhes é desconhecido, ou seja, a intenção de se por ordem, de dar significado, a algo que aparentemente não tem nenhuma explicação, (Douglas, 1977), e mais, pode-se depreender daí que a mãe de certa forma pagou um preço alto por ter violado uma regra alimentar num momento de fragilidade.

As reincidências das doenças também são atribuídas à “*comida reimosa*”, pois quando não se considera que se pode pegar malária, hepatite, leishmaniose e etc. mais de uma vez, mesmo quando o indivíduo estando na comunidade dentro de casa e não só quando estão nos garimpos ou caçando e pescando por vários dias, estes casos também são tratados como desobediência à regra alimentar:

“*Pato e tracajá se estiver com malária e hepatite, se comer quando sarado, essas doenças voltam*” (João, 32 anos).

Estes fatos ocorrem geralmente com os homens devido essas doenças estarem mais ligadas a eles por conta do trabalho que exercem, o que lhes exige freqüentes incursões de longos períodos dentro da mata, nos garimpos, caçando, na lavoura ou pescando na beira dos rios e lagos.

### **5.3 - Reima e Gênero**

Existem questões da “*reima*” que também podem ser vistas como um impedimento relativamente ligado ao sexo, isto dependendo de quem esta falando. Desde que existem doenças citadas como sendo relacionadas mais com homens e doenças citadas como sendo relacionadas mais com mulheres.

Neste sentido, podemos incluir a “*reima*” na questão de gênero, mesmo porque é atribuída à algumas espécies a capacidade de serem mais ofensivas às mulheres nos períodos de “!resguardo” e nos de regras menstruais, sendo consideradas nestes períodos mais fracas e suscetíveis às enfermidades de ordem genital. O caso do ovo – muito citado como prejudicial à mulher-, que as mulheres acreditam, que se o comerem no período menstrual causa “*flores brancas*” (leucorréia) e corrimento (gonorréia, leucorréia)<sup>8</sup> ou de outra ordem, que tem como causa a “*comida reimosa*”, quando a causa é desconhecida.

Assim, para alguns homens, o tucunaré só faz mal para as mulheres, as galinhas, em geral, fazem mal durante do resguardo, etc. Vejamos o exemplo típico:

“*Uma menina comeu pato de resguardo e morreu de hemorragia cerebral*”  
(Laércio, 20 anos).

No exemplo acima, a causa da morte é atribuída ao pato onde a vítima se encontrava num período de fraqueza, o resguardo.

No que diz respeito às mulheres, as observações às dietas prescritas dirigidas a alimentos considerados “*reimosos*”, a desobediência às regras alimentares com o consumo de alimentos não apropriados às mulheres é a causa de uma série de mazelas (Douglas, 1976.).

“*Eu nesta idade, o senhor não pode nem acreditar, mas eu não sou mulher de dor de cabeça, nunca, nas pernas, na barriga, porque minha mãe não deixava eu tomar banho no rio, nem comer comidas reimosas, nem cólicas menstruais. Minhas filhas têm, porque não guardam a boca.*” (Dona. Maria; 57 anos ).

Como se pode notar na fala da informante fica claro que as filhas não obedecem aos preceitos familiares sobre os cuidados que as mulheres devem ter quando estão em estados considerados de fraqueza ou liminaridade. Para a mãe, os problemas de ordem física comuns às mulheres como cólicas menstruais são como sanções em consequência de não respeitarem os ditos e as regras populares, principalmente, no que diz respeito à alimentação, pois “*não guardam a boca*”. Nota-se nesta fala, que o que é desrespeitado não são só as

---

<sup>8</sup> Terminologia popular extraída da apostila Antropologia Vol.II organizada pelo Dr. Armando Piovesan da cadeira de técnica de saúde pública da universidade de S. Paulo, 1959

regras de ordem alimentar, mas lê-se também que “*o banhar-se*” no rio quando menstruada nas condições descritas pela informante também causam problemas de saúde, o que está de acordo com a noção de poluição (Douglas, 1976).

Ouve também um caso que, embora tenha sido o único, vale a pena apresentar como uma relação da “*reima*” ligada ao sexo (como poluição sexual) e ao órgão genital feminino apenas, quando um informante fora questionado sobre espécies descritas por ele como “*reimosas*” ele afirmou:

“*Só tem uma coisa que eu respeito uns três dias quando estou doente, é ‘fazendo um gesto com a mão que representa o órgão genital feminino’, eu fico sem ‘bater’ uns três dias*”. (José, 41 anos).

Não temos como provar se este fato isolado é uma crença corrente entre os homens, porém não manifestada por ocasião das entrevistas por não ter no bojo das perguntas alguma que fosse de cunho sexual, mas como a associação entre o ato sexual e o ato de comer é freqüente no Brasil (DaMatta, 1993), e se fosse o caso investigar mais a fundo, poderia ser possível encontrar uma associação entre “*reima*” e restrições sexuais.

#### **5.4 - Reima e os Remédios Populares**

Várias contradições aparentes foram encontradas com relação aos alimentos considerados “*reimosos*”. Uma delas é no que diz respeito aos unguentos utilizados na medicina popular local, e que são extraídos de algumas espécies (animal/ vegetal) consideradas muito “*reimosas*”, como o caso do jabuti, tartaruga e do peixe elétrico (o poraquê), etc., que têm em suas gorduras ao mesmo tempo as propriedades de serem consideradas as partes mais “*reimosas*” (muitas vezes a gordura do animal ou da fruta é considerada local onde a “*reima*” se concentra), e também de serem usados largamente nos preparados medicinais para se curar baques, golpes, doenças da pele e casos até mais graves como picadas de cobra. Vejamos:

“*O jabuti é reimoso e é remédio, a banha dele é boa p’ra rendidura*” (Seu Anselmo, 66 anos).

E também:

“O meu marido foi mordido de cobra e o remédio foi banha de porco.” (Dona Maria, 32 anos).

É comum depoimentos como os citados acima sobre as propriedades curativas de substâncias extraídas de animais e frutas “reimosas”.

Deste modo, podemos verificar que as mesmas espécies (animal/ vegetal) que fazem mal para determinadas enfermidades, podem fornecer a cura para outras, ou seja, quando se trata da ingestão de “reimosos”, marcada pela entrada no corpo através da boca, o alimento anômalo é nocivo, “*rasga a boca*”, como dizem os tapajoaras, mas quando o caso é de se curar com os unguentos uma inflamação, feridas, golpes, dores dentais, etc. , aberturas consideradas sujas, por onde se expele as impurezas corporais, estes unguentos extraídos de animais e frutas consideradas “reimosos” quando servem de alimentos, neste momento em que são usados para curar são benéficos, não sendo consideradas neste uso como “reimosos”.

Podemos então confirmar aqui que “reima” não representa um mal, ela, pois facilita a vida, ajuda a dominar e conviver com o desconhecido, é remédio quando não é veneno, ou melhor é veneno e é remédio, sua lógica é situacional.

### 5.5 - Anulação da Reima

A possibilidade de anular os efeitos nocivos da “reima” não foi detectada, a não ser no caso do Curimatá, em que se notou maneiras de se “*cortar a reima*” no momento do preparo (Motta-Maués & Maués, 1980). Embora tenha sido indagado inúmeras vezes, neste caso, não foi encontrado nas comunidades visitadas, forma alguma de preparo que pudesse eliminar a condição de “reimosos” dos alimentos, com a exceção do já citado Curimatá (*prochiulodus nigricans*), peixe detritívoro, que segundo vários informantes, possui uma linha dorsal paralela à coluna espinhal, que se retirada antes do cozimento, elimina o perigo de “reima” da espécie e é o que afirma o informante a seguir:

“*Tirando a linha do Curimatá, corta a reima toda dela*” (Dona Mara, 68 anos).

## 5.6 - A Ambigüidade da Reima

É comum verificar que toda espécie (animal/ vegetal) que ao tapajoara não se enquadre na sua classificação cotidiana é considerado “*reimoso*”. Estas espécies são incluídas na categoria de restrição alimentar na tentativa de ordenação de mundo, (Douglas, 1976; Motta-Maués & Maués; 1980; Flandrin. & Montanari, 1998). Este fato foi identificado como primeiro momento da “*reima*”, descrito por Motta- Maués e Maués (1980), onde o animal é identificado antes do preparo como “*reimoso*”; e por M. Douglas (1976) e (J. Soler in Flandrin & Montanari, 1998) sobre as abominações do Levítico: “*Se o homem comesse estes seres mistos seria cúmplice do mal, e se contaminaria com ele, incorporando-o*” (Soler in. Flandrin &. Montanari, 1998), ou seja, o indivíduo pode até comê-lo mas não a qualquer momento, correndo o risco de se equiparar a um animal.

Para o tapajoara, os animais têm a capacidade de se incorporar ao ser humano, podendo vingar-se (resíduo totêmico Maué identificado por J. de Castro, (1965)). Por exemplo, quando o animal “*reimoso*” é comido por uma mãe que está amamentando, a “*reima*” é transmitida através do leite materno à criança, vingando-se como se estivesse vivo dentro da criança, arranhando-a, mordendo-a, etc., segundo as características agressivas atribuídas pelas pessoas aos animais. O mesmo ocorre com alguém operado ou com alguma inflamação, diz-se que o animal “*fuça*”, “*cava fundo*”, “*arranha*”, “*cisca*”, etc. o ferimento ou cicatriz. Desta forma, o animal parece reviver dentro do enfermo que desrespeitou as condições dietéticas da “*reima*”.

Desta maneira, todo animal ou fruta que parece fugir da classificação lógica dos moradores das margens do rio Tapajós, merece ser visto com desconfiança não podendo ser ingerido a qualquer momento, (Douglas, 1977; Motta-Maués & Maués, 1980; Flandrin & Montanari, 1998). Como exemplo o peixe boi (*Manaty manatus*) que o próprio nome deixa implícita sua dualidade e que, segundo os tapajoaras, possui três tipos de carne; a de boi, a de porco e a de peixe. E também possui tromba e é caça, constitui-se um animal com muitas características diferentes dos peixes comumente consumidos e, portanto, é visto como alvo de desconfiança com relação ao seu consumo justamente por não caber na classificação específica.

Outros animais que nos servem de exemplo são os casos do jabuti, da tartaruga, do tracajá e dos quelônios de um modo geral. O jabuti, considerado caça por ser terrestre; por sua vez, a tartaruga e o tracajá são considerados peixes por serem vistos com frequência e capturados no meio aquático, observa-se nestes dois animais características ambíguas (Douglas, 1977; Motta-Maués & Maués, 1980; Flandrin & Montanari, 1998), pois o jabuti parece com a tartaruga “*que é peixe*”, mas vive na terra e vice-versa, com um agravante de que os quelônios aquáticos ainda desovam (como aves) nos tabuleiros, assim, não são considerados “*peixes*” normais. Outro caso é o do boto, que parece gente e ainda é considerado “*encantado, panema e causa dor de cabeça*”. O jaú, uma espécie de peixe, por possuir “*cabelo que nem gente*”; da jaca que “*que tem leite*” e que é considerada selvagem.

As características como ser selvagem, ser colorido ou não também são levados em conta no critério de classificação (Motta-Maués, & Maués, 1980). da mesma forma, as anomalias visíveis, como por exemplo, o veado roxo, do veado branco e do veado de “*chifre encoirado*”, que se diferencia por ter o chifre enroscado; a anta que tem “*tromba*”, a pirarara que tem uma “*grande boca e é colorida*”, etc... Em geral, todos os animais de caça são considerados selvagens, assim como as frutas silvestres e por isso são também “*reimosos*”, concordando com que diz Maximo Montanari (1998) sobre a caça e coleta nos tempos de Roma e Grécia:

“(…), o binômio caça e coleta =(selvagem, natural), deveria se opor ao binômio criações de animais – agricultura, (domestico, artificial), e em muitos casos (...)é a assimilação da criação de animais à caça que prevalece, devido a proximidade física dessas duas atividades, as duas práticas em terras incultas, como florestas, maquis, pastagens naturais: é principalmente por isso que a carne de animais domésticos, e principalmente a de caça tem culturalmente uma forte conotação ‘selvagem’, que favorece sua identificação como alimento de povos bárbaros ” (Flandrin & Montabari, 1998).

Há ainda, animais e frutas que possuem qualidades além das de animais e frutas, como o exemplo do peixe aruanã que é “*reimoso*” por saltar como macaco; do macaco que tem qualidades humanas em seu comportamento, mas que nem por isso deixa de ser apreciado, e de novo o boto comumente associado ao homem, principalmente aos entes desaparecidos por conta da atividade pesqueira. Sugere-se, nestes casos, principalmente no

caso dos botos e dos macacos, e que além destas espécies estarem nos limites entre duas ou três características diferentes, têm uma característica que é humana e que é atribuída pelos próprios moradores da região, o que pode significar que a “*reima*” nestes casos representa um receio inconsciente de se comer carne humana.

Raríssimas vezes ouvimos estórias de pessoas que comeram o boto – mais pelo desafio ao sobrenatural que este animal representa do que para alimentar-se de fato – . Assim podemos dizer que no caso do boto a “*reima*” é absoluta e permanente no Tapajós.

Além destas características que são atribuídas aos animais, dando-lhes às qualidades de “*reimosos*”, temos os casos dos rebentos destas espécies, que por serem filhos de animais “*reimosos*” são “*reimosos*” também, o que explica o fato dos ovos serem considerados alimentos “*reimosos*”. É o que afirma a informante:

*“Se os bichos são reimosos os ovos são piores”* (Dona Dulciene, 32 anos.).

Os filhotes são considerados “*reimosos*” ou mais ainda que os pais, e juntamente com as frutas cítricas são considerados como responsáveis por uma série de doenças apontadas pelas mulheres como principais causadores de problemas da genitália feminina, causador de “*flores brancas*”, “*afinamento e apodrecimento do sangue*” e de odores desagradáveis etc.

*“O limão coalha e afina o sangue e toda fruta ácida faz mal, só a laranja que é azeda e não faz mal a ninguém”*. (Dona Socorro, 33 anos).

## **5.7 - Reima e Escassez Ambiental**

Um outro aspecto importante a ser abordado é a associação que pode ser feita entre as espécies animais e vegetais mais “*reimosas*” e a escassez destes alimentos na mesa do ribeirão. Esta escassez causada principalmente pelo esgotamento da disponibilidade destes alimentos no meio ambiente, em decorrência da devastação ambiental representado pelo desflorestamento excessivo causado pela colonização e indústria madeireira e agropecuária na região, somando-se a isso a caça excessiva e a pesca predatória, que têm

levado as espécies animais e vegetal (antes naturalmente encontradas na região) ao extermínio, quando não a se afastarem cada vez mais a procura de refúgio em regiões mais hermas da floresta. Vejamos o que Marvin Harris diz a respeito :

*“Tal como foi sugerido por Eric Ross, que estudou o problema dos tabus animais entre os índios da Bacia Amazônica. O ponto geral mais importante a não esquecer é que o papel ecológico de espécies particulares não é fixo para todos os tempos mas faz parte de um processo dinâmico. As culturas tendem a impor sanções sobrenaturais ao consumo de carne animal quando a porcentagem de benefícios comunitários para os custos associados ao uso de uma espécie em particular se deteriora”* (Harris, 1977).

Ao levar em consideração as referências de Marvin Harris, pode-se sustentar que quando uma espécie seja ela caça, pesca ou coleta, começa a rarear, como exemplos, o pirarucu , o peixe boi, o veado, e frutas como o pariri, ou quando a atividade de caça e coleta começa a se tornar muito dispendiosa e desgastante para o homem que desempenha estas tarefas, é provável que se atribua a estas espécies a qualidade de muito “reimosas”. Marvin Harris continua: *“Os animais que têm altos benefícios e baixos custos numa altura, mas que depois se tornam mais dispendiosos, são os principais alvos de sanções sobrenaturais”* (Harris, 1977). Vejamos agora o que um informante tem a dizer sobre as caças:

*“O veado é difícil aparecer, eles estão muito longe por causa das madeiras que estão atrás, o peixe boi tem uma carne muito reimosa, quase não tem mais”.*(Dona Maria, 32 anos).

É importante dizer aqui que o veado e o peixe boi são espécies freqüentemente citadas como das mais “reimosas” e ambas estão em vias de extinção, neste sentido, Harris (1977), afirma que:

*“A maioria das espécies proibidas eram animais selvagens que só podiam ser obtidos através da caça. Para uma pessoa cuja subsistência dependesse essencialmente de ovelhas, gado e do cultivo de cereais, a caça especialmente de espécies que se tinham tornado raras ou que não viviam no habitat local eram um mau investimento ao nível de custos lucros.”* (Harris, 1977).

Vejamos o que diz um informante:

*“Todas as carnes de caça são reimosas”* (Dona Socorro, 40 anos).

E com relação às frutas:

*“O pariri é uma fruta muito reimosa, os mais novos não comem, nunca ouviram falar nem do cheiro, pois é muito difícil aparecer, só vão comer se um dia acharam e se acharam. O pariri, ouvi dizer que faltam 40° para ser veneno, é gostoso mais é reimoso”*.  
(Dona Raimunda, 61 anos).

O objetivo não é o de afirmar aqui, que as caças, o pescado e as coletas de maior dificuldade de obtenção na região tendam a se transformar em proscritos, mas que no mínimo tendem a se tornarem mais “reimosas” e em contra partida tornam-se mais valiosas do ponto de vista econômico, sendo a venda de espécies raramente abatidas, melhor alternativa do que o consumo na comunidade.

Assim, a categoria de “*muito reimosa*” que deveria agir como mediadora entre a espécie e seu consumo na comunidade é suplantada pelo valor que a espécie adquire no mercado que compensa o custo da captura, o que intensifica a extinção da espécie.

Pode-se verificar, também, o inverso deste princípio, em que espécies aparentemente abundantes, principalmente com relação ao pescado como a pescada, a branquinha, os carás e os pacus (todos de escama) não são considerados “reimosos” ou muito “reimosos” pela maioria das pessoas entrevistadas. Acontecendo o mesmo com as frutas de fácil obtenção, com exceção de algumas frutas consideradas gordas ou ácidas, também, a maioria dos animais domésticos ou de quintal quando assumem preços elevados no mercado, como o pato, as galinhas de raça e o porco, por exemplo. Segundo Harris (1977), “*Espécies baratas e abundantes cuja carne pode ser consumida sem perigo para o resto do sistema através do qual a comida é obtida raramente se tornam alvo de proscições sobrenaturais*”

## 5.8 - A Reima na Concepção do Tapajoara

Os argumentos mais freqüentes que os informantes usavam eram que o animal era “reimoso” por conta de sua alimentação que era também “reimosa”, e por serem considerados selvagens ou ainda promíscuos, por terem seu sangue agitado e de possuírem características agressivas (Motta-Maués, & Maués, 1980), como o fato de terem esporão como os peixes tipo o mandií, o botinho, etc. por terem dentes grandes como o caititu e a paca; ou por serem coloridos ou todos pretos etc. Vejamos como os informantes ilustram estes fatores de atribuição de “reima”:

*“As caças, elas todas comem bichos como a cobra, o jabuti e o veado e deixa a carne carregada, e os outros já vem do nascimento deles”.*(Seu Raimundo, 52 anos).

E ainda:

*“Acho que é a comida, porque o peixe e a caça comem o que agente não come.”*  
(Gelson, 38 anos.).

*“Lá eles comem frutas do mato que agente não come, ele come algo que agita o sangue e o corpo dele, o animal feito o jabuti come embuá, lacral (espécie de escorpião), e cobra quando ela está morta”.* (Haroldo, 30 anos).

*“É uma ruindade que agride e ataca a pessoa”.* (Seu José, 43 anos).

*“É a pele que é reimosa, mas nem a pele nem a carne não deve comer”.* (Dona Maria, 36 anos).

*“É aquilo que deixa sua enfermidade inflamada, mas que faz você piorar e tá dentro dos bichos”* (Dona Francisca, 45 anos).

*“Na galinha é porque ela cisca, no pato é porque tem unhas e as unhas onde ele passa inflama, no peixe liso é por causa do esporão e do couro, no peixe cachorro (de escamas) é por conta dos dentes que é grande e onde ele morde inflama, do tracajá e da*

*tartaruga é por causa das unhas, que eles cavam e talvez por conta do casco*". (Francisco, 26 anos).

*“Os animais comem frutas que a gente não conhece, por exemplo, frutas que têm o leite branco que faz mal pra gente, frutas e lodo que a gente não come”*. (Dona Joana, 32 anos).

Observa-se acima, que as explicações para o que venha a ser a razão da “reima” são as mais variadas, mas todas convergem para algo que esta dentro dos animais ou que foi ingerido por eles, já no caso das frutas, algumas são consideradas venenosas ou quase venenosas ou por serem de natureza ácidas, leitosas ou gordurosas.

## **5.9 - A Reima e a Gravidez**

Com relação à alimentação “reimosa” e a gestação das mulheres no Tapajós, notamos algo *suigeneris*, pois apesar da gestação estar enquadrada no campo da liminaridade, (Motta-Maués, & Maués, 1980)., por ser considerado um estado de saúde delicado, não há qualquer restrição alimentar para mulheres grávidas (Motta-Maués, & Maués, 1980).

Isso é facilmente verificável, pois quando indagadas se comiam as espécies “reimosas” citadas a grande maioria dizia que se podia comer e que não havia problema algum nisso, não havendo portanto nenhuma ou quase nenhuma restrição alimentar nesta situação – a exceção de algumas citarem o surubim que não comiam com receio de as crianças nascerem com suas pintas e do jabuti com receio de este atrasar o parto por causa de sua lentidão – Se questionadas sobre a possibilidade de comer de tudo durante a gravidez, respondiam que passariam um longo período sem comer nada – período correspondente ao resguardo – e que por isso antes de entrar nesta fase de proibições rígidas, não abriam mão de comer tudo, é o que mostra a seguinte informante:

*“Da minha primeira filha eu comia de tudo, só depois que eu me operei que eu não comi mais”*. (Dona Solange, 26 anos).

Percebe-se na fala acima que esta “*liberdade*” de comer tudo na gestação é relativa, sendo válida se a mulher estiver em plena saúde (estado que obedece a um modelo ideal muito difícil de se alcançar na realidade da região), e que para gravidez posterior se a mulher sofrer algum tipo de intervenção cirúrgica durante o parto anterior em geral as mulheres passam a incluir, a partir de então, uma alimentação baseada no contexto da “*reima*” para os próximos períodos de gestação se assim ocorrerem.

Obviamente, que esta não-restrição alimentar no caso da gestação, para mulheres com relativa saúde, pode ser explicada como uma maneira de suprir as necessidades nutricionais da mãe em virtude do estado de abstinência que se seguirá após o parto, o resguardo, que analisaremos a seguir.

### **5.10 - A Reima e o Resguardo**

Após a gestação, as mulheres que habitam a ribeira do Tapajós entram em um período de rigorosa dieta alimentar incluindo todos os alimentos considerados “*reimosos*”, peixes, carnes de animais de caça e domésticos, e as frutas.

Entrando neste período, que já foi descrito anteriormente como um estado de *liminaridade*, (Douglas, 1976; Motta-Maués, & Maués, 1980; Murrieta, 1989), a mulher só pode alimentar-se de alimentos considerados “*não reimosos*”, ou seja, alimentos que na concepção local não afetam o estado de saúde, como as chamadas “*galinhas das primeiras penas*”, galinhas que são muito jovens, que não são de raça e que nunca copularam; “*peixes de doente*” como a branquinha, a caratinga e o pacu; e frutas não ácidas e nem gordas.

Durante o período da pesquisa de campo não foi possível analisar a flexibilidade na dieta durante período do resguardo, ou seja, a transição das comidas mais leves que as mulheres podem comer no início do resguardo para as comidas mais carregadas ou “*reimosas*” no final do período.

O resguardo não é bem definido nas comunidades visitadas existindo uma variação que vai dos 40 a 42 dias normais até uma década, podendo ser encontradas mulheres que levam o interdito até o fim de suas vidas, dependendo do estado de saúde em que se

encontram depois do parto e de quanto as outras mulheres da família – mãe e avós – ou no caso da parteira determinam se a parturiente está apta ou não a ingerir outros tipos de alimentos que não sejam considerados “*não reimosos*”. Apesar disso, o estudo mostrou que existe um alívio na rigidez do interdito do resguardo com o passar do tempo, sendo porém, que alguns alimentos têm a sua interdição indefinida, é o caso das caças e dos peixes de pele.

O período de resguardo é justificado pelas mulheres não só como forma de preservar a si mesmas dos malefícios da comida “*reimosa*”, mas também a de prevenir a vida da criança recém nascida, pois como já foi descrito acima, se a mãe ingerir algum alimento que seja considerado “*reimoso*”, como o exemplo do surubim, piranha, paca, etc., estes animais têm a propriedade segundo as informantes de passar para a criança a sua reima através do leite “*vingando-se na criança*”, sobre este aspecto falaremos a seguir.

### **5.11 - A Reima e a Alimentação Infantil**

Em geral, a alimentação infantil com relação à ingestão de alimentos “*reimosos*”, segue o mesmo padrão da alimentação da mãe durante o período de resguardo, quando a criança está nos seus primeiros meses de vida, o interdito vai se abrandando por, pelo menos até os (8) anos de idade, podendo variar no caso das meninas até chegarem na puberdade e muito raramente isso pode ocorrer com os meninos, assim mostram os discursos:

*“Com um ano o menino está com a pele muito fraca p’ra comer estas coisas”.*

(Dona Maria, 21 anos.)

Ainda:

*“O jabuti, a criança só come com 2 anos se não tiver problema de ameba”.*

(Dona Maria, 26 anos).

*“Eu não dava nada de comida de panela pros menino, só amamentava até os 2 anos, e dava papa de farinha de mandioca”.* (Dona Maria, 68 anos).

Como se pode verificar nestas falas, as crianças são consideradas muito fracas, até para comer qualquer alimento cozido, mesmo que não seja “reimoso”. Esta fraqueza os coloca num estado de relativo perigo ao entrarem em contato com alimentos considerados mais pesados ou “carregados”, assim, as crianças também estão circunscritas no quadro de liminaridade, ou seja, num estado entre a doença e a saúde, só podendo comer o que a mãe pode comer por pelo menos até os (2) primeiros anos de vida, e durante pelo menos os próximos 5 ou 6 anos ficam-lhes proibidos – em tese – pelos pais, principalmente pela mãe, a ingestão de alimentos considerados “reimosos”.

Estas regras não são apenas práticas exclusivas do domínio feminino, o pai, também tem responsabilidades nesta etapa do desenvolvimento alimentar das crianças e concordam, em geral, com o tempo em que a criança deve ficar sem comer alimentos reimosos, muito embora a cozinha e a criação das crianças no âmbito doméstico sejam consideradas responsabilidade feminina, onde ,também, constata-se que a função de selecionar o alimento considerado sadio a ser dado a uma criança é atribuição materna, embora os homens compartilhem dos cuidados que as mães têm com as crianças, desta forma:

*“Com menos de 2 anos não pode dar um bicho destes, pois são caças muito reimosas”*. (Seu João, 58 anos).

*“A mulher é que manda na comida das crianças, pois eu não sei dizer se elas têm a barriga fraca”*. (Seu Clauder, 39 anos).

## **5.12 - O Luto e a Reima**

Outro aspecto importante muito mencionado como um estado onde não se pode comer certos alimentos, é o estado de luto também indicado por Josué de Castro (1965) como tabus relativos aos costumes das tribos Maué do vale amazônico, mesmo que estes não estejam comumente no contexto dos alimentos “reimosos”, mas passam a ser interditados quando morre algum parente próximo, portanto o luto é identificado como um estado de liminaridade (Douglas,1976; Motta-Maués, & Maués, 1980), pois acredita-se que neste período as pessoas estão sujeitas aos perigos relativos da transição do morto pelo mundo dos vivos.

Portanto, o luto, nas comunidades onde foi feita a pesquisa de campo é visto como um período no qual as pessoas têm de restringir sua alimentação até passar o que é conhecido pelos ribeirinhos como “*as visitas*” ou “*sete dias de covas*”, não podendo, segundo eles, “*nem passar por perto*”, principalmente, perto das fruteiras (da bananeira, da goiabeira e do limoeiro), como perto de plantações de mandioca e de melancia.

Com relação às frutas e ao luto, os ribeirinhos acreditam que se comerem uma, principalmente, a banana branca, quando o restante vai amadurecendo causam a morte de outros parentes à medida que as bananas vão caindo no chão. Os habitantes da margem do Tapajós acreditam que o mesmo ocorre com o limão, e no caso da mandioca, as pessoas quando estão de luto ficam interdidas de entrarem no roça por receio de apodrecerem todas as mandiocas do plantio. Com a goiaba acreditam que perderão os dentes e com a melancia temem que o morto se liquidifique.

Esta interdição, hoje, dura em torno de (7) a (8) dias, o equivalente às “*visitas*” ou às “*covas*”, período em que se acredita que o morto ainda está vagando pelas casas dos parentes, embora este período seja bem definido, não é raro encontrar pessoas – as mais velhas – que passam de luto por meses e até por anos, respeitando estas regras enquanto estiverem de luto.

### **5.13 - A Origem da Informação**

Um outro aspecto que chamou atenção sobre o estudo da “*reima*”, foi com relação à investigação da origem da informação, ou seja, de quem as pessoas recebem os conhecimentos sobre o que é e o que não é “*reimoso*”

Este ponto possibilitou analisar como as restrições no contexto da “*reima*” podem ter se difundido e se reproduzido no cotidiano dos ribeirinhos, e de como o imigrante de outras regiões, principalmente, o elemento nordestino, que incorporam e ao mesmo tempo inserem novos aspectos culturais a esta categoria alimentar tão conhecida na região. Desta forma, temos como as principais fontes de difusão sobre a reima a fonte oral transmitidas pelos pais e avós, ou seja, podemos observar que a “*reima*” é uma forma de conhecimento classificatório que é transmitido, vejamos as seguintes falas:

“O meu pai gostava muito de caçar e foi ele que me ensinou”. (Seu João, 37 anos).

“Quem ensinou p’ra minha mãe foi meu pai que era índio e ela passou p’ra mim”. (Edmilson, 16 anos).

A partir da referência dos pais e avós vem as figuras das pessoas mais velhas e que têm uma certa autoridade no assunto como as parteiras (os), benzedeiros (os), que são citados como fontes primárias, em seguida, a figura do médico que prescreve dietas sem relação com a reima, as quais, os ribeirinhos tomam imediatamente como uma dieta baseada no contexto da reima, logo em seguida vem a referência aos vizinhos, principalmente, servindo de fonte ao imigrante que desconhecendo as espécies locais pedem auxílio aos moradores mais antigos.

É importante frisar aqui, que deve se levar em conta a opinião de pessoas segundo sua autoridade num determinado campo de conhecimento da função produtiva e reprodutiva, que exerce dentro da comunidade. Assim, com relação à dieta feminina temos a figura das mães, avós e parteiras e que em geral, conhecem mais as especificidades da intimidade feminina tal como a puberdade, regras menstruais, parto, resguardo e alimentação infantil.

Com relação aos peixes mais “reimosos” a informação parte dos parentes ou vizinhos que mais têm experiência na função de pescador, sendo considerados como elementos que mais têm conhecimentos sobre o grande número de espécies de peixes, sendo mais fácil a eles a identificação das espécies tanto das que são “reimosas” quanto das que não são. O mesmo acontece com a caça, em que se julga que o caçador com mais experiência como o pai, irmão mais velho, tio ou vizinho, que conhecem melhor as caças mais ou menos “reimosas”.

Com relação aos animais de cria (domésticos), encontramos novamente a figura feminina, pois no âmbito da unidade familiar ela é a responsável e das frutas do mato voltam a ser do domínio dos homens na figura do caçador, mateiro e do garimpeiro. E no caso dos imigrantes mais recentes, estes, em geral, citam seus vizinhos ou parentes residentes na região por mais tempo, como ilustra a seguinte fala:

*“Os peixes lisos reimosos quem me ensinou foi os parentes, porque estes daqui não existem lá no Maranhão”*. (Seu Pedro, 55 anos).

Esse tipo de observação é a mais comum no caso dos imigrantes, onde as inúmeras espécies da região são desconhecidas nas regiões de origens das populações imigrantes.

Com relação ao imigrante nordestino, apesar de participarem das mesmas crenças com relação aos “efeitos” causados pela ingestão de “comida reimosa” reconhecem as diferenças que existem entre algumas espécies, embora as regras dietéticas para a “reima” sejam aparentemente as mesmas no que concerne aos dias de restrição quando é perigoso comer comida reimosa, na alimentação feminina e infantil, nos estados de liminaridade, enfim, a única diferença que detectamos foi a de espécies, que existem numa região e em outra não, e a não ser que o elemento imigrante esteja plenamente integrado ao sistema de crenças da região amazônica podemos admitir que a difusão da informação segue uma linha geral na região, e que vem funcionando do mesmo modo por muito tempo, como o descrito acima.

## 6 - METODOLOGIA

Este trabalho focalizou-se nos homens e mulheres moradores de seis comunidades localizadas no rio Tapajós, que foram entrevistadas e questionadas sobre seus hábitos alimentares, sobretudo, com relação à “*reima*”. O universo dos entrevistados foram: homens e mulheres, jovens, adultos e idosos e teve como objetivo obter informações e depoimentos sobre o cotidiano alimentar relacionados a “*reima*” vividas pela maioria das pessoas moradoras das comunidades visitadas. Desta forma, a colaboração das pessoas ao estudo se deu mediante o que se entende ser uma “pesquisa participativa”, abrangendo as idades a partir de (16) anos e resguardando as identidades dos entrevistados, utilizando, arbitrariamente, pseudônimos.

Este estudo foi realizado nos meses de junho à setembro de 2003, na região do Tapajós, Oeste do Pará, onde foram realizados os seguintes procedimentos:

Na comunidade de São Luís do Tapajós realizamos um estudo prospectivo de aproximadamente (15) dias, afim de levantar as questões mais relevantes à respeito da “*reima*” para desenvolver um instrumental capaz de registrar o máximo possível de informações sobre a “*reima*” na região, abrangendo, inclusive, dados numéricos para estudos estatísticos posteriores. Estes levantamentos preliminares em São Luís do Tapajós foram feitos através de conversas informais com os ribeirinhos, a cerca de sua alimentação e o que consideravam como sendo alimentos “*reimosos*”, quais as espécies consideradas mais “*reimosas*” e para que tipos de estados além da doença as pessoas estão interdidas a comerem comida “*reimosa*” .

As narrativas por parte dos ribeirinhos sobre as várias instâncias da vida cotidiana compõem parte fundamental do trabalho, pois são fonte de informações de cunho subjetivo sobre a vida dos entrevistados e sobre a caracterização geral das comunidades, utilizou-se, ainda, como técnica a observação e as conversas informais.

A partir desta fase preliminar, foi possível elaborar uma tabela com perguntas fechadas contendo apenas espaço para as pessoas falarem quais as espécies que consideram “*reimosas*” e para que tipo de situação não se deve comer e qual tempo respectivo as pessoas

levam para voltarem a comer (ver 1ª tabela em anexo), esta primeira tabela foi testada ainda em São Luís do Tapajós, mostrando-se deficiente por não conter espaço para as questões subjetivas e observações feitas pelos ribeirinhos.

Em uma segunda etapa, já na comunidade de Nova Canaã foi possível terminar os testes desta primeira tabela e iniciar a construção de um instrumento mais aperfeiçoado (ver anexo) que nos permitisse a inclusão de perguntas abertas e espaço para as observações feitas pelos ribeirinhos. Com a nova tabela foi possível coletar dados referentes ao tempo relativo que cada alimento citado é interditado e coletar discursos que foram a principal fonte de informação deste estudo.

## 6.1 - Algumas Informações Gerais

Feito isso, foi possível obter as seguintes proporções para as seis comunidades em que foi realizada a pesquisa de campo: de um total de (138) pessoas entrevistadas sendo (66) mulheres, ou seja, aproximadamente (48%) do total de entrevistados e de (72) homens, aproximadamente, (52%) dos participantes. Assim, (56%) das mulheres diziam saber algo sobre a “reima” e (44%) não sabiam dizer o que vinha a ser a “reima”. Dos homens entrevistados, (52%) arriscavam a dizer algo a respeito e o restante, ou seja, (42%) não sabiam o que era a “reima” nos alimentos.

Segundo pouco mais da metade da população entrevistada, a “reima” apresentava-se com alguma forma de explicação do que venha a ser o alimento, apesar disso, as pessoas que não sabiam explicar o que era a “reima” afirmavam que era um conhecimento passado através dos mais antigos e que de forma alguma, salvo raras vezes (quando não se tinham nada para comer), não desrespeitavam as restrições provenientes destes alimentos, além do mais, quando indagadas sobre as espécies que conheciam que eram “reimosas” citavam sempre aquelas citadas com mais frequência na região.

Em contrapartida, as pessoas que afirmavam algo a respeito do que era a “reima” eram sempre aquelas pessoas que sabiam algo mais sobre os costumes locais e que respeitavam estes costumes com mais severidade, aquelas que mais temiam comer comidas

“reimosas” e as que mais rigidamente controlam a família no que diz respeito a esses costumes.

Neste sentido, fizemos uso dos discursos coletados nas seis comunidades pesquisadas utilizando o instrumental fornecido pela segunda metade da tabela em anexo correspondendo a segunda etapa da bateria de perguntas dirigidas, sendo que esta segunda parte continha duas perguntas: a primeira que pretendia investigar se os indivíduos sabiam definir a “reima” com a pergunta: “O que é a reima para você?”; foi a primeira pergunta aberta que decidimos fazer aos entrevistados, pois estávamos interessados em saber o que significava a “reima” para o próprio tapajoara e como ele a concebia através de sua própria fala. Esta pergunta representa uma tentativa de saber se os informantes podiam fornecer uma idéia mais clara das qualidades atribuídas aos alimentos a respeito de serem “reimosos” e outros não.

Uma segunda pergunta que decidimos fazer pretendeu colher informações sobre a importância que os tapajoaras atribuem à “reima” no seu cotidiano, com a pergunta: “você acha a reima importante?”. A segunda tabela conta, ainda, com uma seção que contém um espaço para observações descritas pelos entrevistados a respeito das situações vividas no seu cotidiano relacionadas diretamente com a “comida reimosa”, pretendendo obter destas declarações não dirigidas e descritas como observações, exemplos típicos de como a “comida reimosa” age no imaginário popular da região.

Assim, com as perguntas descritas acima e o espaço deixado para o entrevistado expor suas idéias em relação aos alimentos considerados “reimosos” em seu raio de ação com relação às enfermidades presentes na região, sejam elas de natureza física ou não, acreditamos terem sido suficientes para termos tido uma compreensão mais clara deste fenômeno tão comum na região amazônica.

Deste modo, longe deste trabalho procurar dentre as mais diversas teorias, sejam elas de cunho *hermenêutico* ou *materialista e etc.* uma explicação precisa do que a “reima” venha a ser definitivamente, tentamos encontrar definições que transitem por dentro das abordagens teóricas consultadas e do material (entrevistas e anotações) recolhido durante a pesquisa de campo, e mais difícil ainda, tentar abstrair dos discursos dos entrevistados o que o imaginário em torno de sua alimentação poderia nos revelar, e depois disso procurar encaixar tais abstrações nas categorias científicas da antropologia e da história.

## 7 - CONCLUSÃO

Este estudo sobre a “*reima*” é apenas um dos aspectos de uma série de escolhas e classificações alimentares que os habitantes das margens dos lagos do rio Tapajós, assim como todos os ribeirinhos da região amazônica vêm fazendo através de sua longa existência e adaptação ao meio ambiente.

Desta forma, é com essa adaptação que surge a “*reima*” - uma espécie classificação alimentar característica da região - igual a muitas outras em que cada cultura tende a criar e a recriar reinventando as formas originais para outras não menos originais, não aparentando, no caso de interdições alimentares, a necessidade de tais culturas apresentarem uma explicação lógica, seja ela simbólica, materialista ou orgânica, tendo a cultura popular, seja lá em que parte do mundo for, incluindo a nossa realidade amazônica, de criar muitas outras explicações próprias em seus próprios meios de navegação que por si só lhe servem e se encaixam perfeitamente nos seus conhecimentos, cabendo ao estudioso tentar desvendar o que está realmente por trás disso.

Assim, os estudos sobre restrições e tabus realizados em outras culturas em que estes apresentam uma multiplicidade de razões práticas de cunho econômico que visam resguardar as reservas naturais e a sobrevivência do indivíduo ou como uma restrição imposta pela “*ordem sobrenatural*” a fim de se restaurar a ordem real do que parece estar fora do lugar (Douglas, 1975), e é isso tudo que direciona as manifestações culturais e que tem um lugar guardado no contexto das representações que aparentemente, não são deste mundo, mas que tem suas razões lógicas de existirem.

Trata-se, afinal, de um tema de complexas e variadas vertentes teóricas em que no presente estudo não é possível chegar a um único ponto entre as mais diversas razões que explicam o porque desse sistema de classificação existir, ou seja, “*o não se comer*” certos tipos de alimentos em determinados estados de saúde no Tapajós.

Minhas suspeitas de que as restrições alimentares amazônicas tenham se originado por conta da adversidade do meio e da dificuldade do homem amazônico de se manter saudável ante ao “*perigo*” de comer coisas que lhe são desconhecidas aliado às crenças

religiosas parecem estar de acordo com os discursos dos ribeirinhos, porém, das dificuldades de se obter atendimento médico-hospitalar ou de qualquer outra intervenção institucional na região estudada, não nos parece tecer relações culturais categóricas nenhuma com a “*reima*”, parece sim estar de acordo com a análise dos discursos dos tapajoaras, nos quais pudemos constatar uma preocupação constante com o estado de saúde que propicie a obtenção do sustento diário, em que a rigorosa seletividade dos alimentos se faz de extrema importância para os entrevistados, o que não implica na presença do Estado, a “*reima*” existiria da mesma forma se este estivesse mais presente.

Podemos assim, relacionar a “*reima*” com uma forma de dieta para se prevenir quando o indivíduo se encontra doente ou em recuperação ou os já supracitados estados de liminaridade (.Douglas,1975; Motta-Maués, & Maués, 1980; Murrieta, R. 1998).

As condições exteriores como meio ambiente e clima, (sazonalidade das estações na região) também exercem importância, que junto com as condições subjetivas contribuem para determinar os valores *humorais* dos tapajoaras, valores estes em que a alimentação tem a função de compensar proporcionando uma situação de equilíbrio, que mantém a saúde e uma boa forma física (Flandrin & Montanari, 1998; Murrieta, 1998; Motta-Maués & Maués, 1980).

Deste modo, a “*reima*” como elemento presente nos alimentos integrantes da dieta destas populações, tem por finalidade, manter o equilíbrio da saúde quando ele existe, e reconstruir este equilíbrio quando ele está comprometido pela doença (concepção alopática da medicina) (Flandrin & Montanari, 1998; Motta-Maués & Maués, 1980). Podemos ressaltar aqui a grande importância que assume a figura das parteiras e bezendeiras e em geral as pessoas mais velhas nos lugarejos, que são detentores de grande saber tradicional.

Tendo a “*medicina de folk*” lugar patente não só na resolução dos problemas de saúde, mas também cuidar dos problemas espirituais dos habitantes locais, (entende-se aqui *Medicina de folk* como medicina popular, segundo o conceito de Mainard Araújo<sup>9</sup>, como

---

<sup>9</sup> Extraído da apostila de Antropologia Vol. II, organizado pelo Dr. Armando Piovesan da Cadeira técnica de saúde pública Da universidade de São Paulo, 1959

sendo um conjunto de crenças, atitudes e práticas médicas populares relacionadas com a saúde e com a natureza, tratamento e prevenção de doenças).

Estas pessoas detentoras de tão valioso conhecimento estão se extinguindo por assim dizer pela dificuldade que encontram de passar os seus conhecimentos aos mais novos já que estes não querem receber tal encargo, por serem vistos como “*práticas de gente do mato*”.

Este desaparecimento pode ser constatado pelo número de crianças que são nascidas “*na rua*” (centros urbanos), como Itaituba, Aveiro e Santarém – sabemos destas informações, pelos dados conseguidos nas coletas de dados e da compilação dos sensos realizados pelo Projeto CARUSO fase III nas comunidades abrangidas pelo estudo.

Podemos dizer, então, que para o Tapajoara, assumir um papel de detentor do saber tradicional, é uma atividade árdua e complexa, devido às inúmeras situações observadas que envolvem a função, seja de parteira (o) ou benzedeira (o) e etc., o que reveste as pessoas que dominam tais práticas, conseqüentemente, em um papel de grande importância e liderança na comunidade, e que os envolvem em uma atmosfera de perigos, responsabilidades e preconceitos.

Por isso tudo, as pessoas que seriam as “*mais adequadas*” para assumir estes papéis preocupam-se muito com os encargos que eles oferecem, por isso recusam-no muitas vezes.

Portanto, ao mesmo tempo em que é vital a presença destes elementos e das práticas que os envolvem, esta função representa um fardo a ser carregado sozinho compensado, às vezes, apenas pelo “*status*” que estas funções representam ante a comunidade. Embora muitas vezes este “*status*” represente de uma forma ou de outra algum retorno econômico na forma de doações como animais de cria por exemplo. Apesar destas dificuldades, está presente o respeito às observâncias prescritas pelas (os) parteiras (os) ou benzedeadas (os) e etc, que restam na região.

A importância atribuída aos mais velhos referentes aos papéis que assumem frente às comunidades é muito importante. Os mais velhos representam um elo para a fortificação dos laços de parentesco.

As regras que estes indivíduos representam, estabelecem seu sistema de navegação social para manter a coesão dos seus grupos parentais (constituindo estes grupos familiares uma realidade na região, contendo a maioria das comunidades não mais que três grandes ramos familiares predominantes.).

Assim, é nesse contexto que a “*reima*” pode ser relacionada a noções de poluição, no que diz respeito à transgressões de regras culturalmente instituídas.

Assim, nas palavras de M. Douglas:

*“As noções de poluição encerram-se na vida social à dois níveis: um alargamento funcional , o outro expressivo, no primeiro nível encontramos pessoas a influenciar o comportamento umas das outras, as crenças reforçam os constrangimentos sociais, todos os poderes do universo são chamados a garantir a realização do desejo de um velho homem moribundo, a dignidade de uma mãe os direitos do fraco e do inocente. Onde o poder político (local, nas comunidades. Grifo nosso) é fraco e os chefes primitivos não são a exceção à regra. (fazendo paralelo com as lideranças culturais líderes de opiniões comunitárias). As suas legítimas pretensões apóiam-se nas crenças em poderes extraordinários que emanam de sua função e das que pronunciam “. (Douglas, M. 1975)*

Deste modo, dizer que estas regras têm lugar apenas onde o sistema médico científico de atendimento às populações ribeirinhas não alcança é um erro teórico, pois é certo que existem inúmeras outras causas práticas por trás destas categorias, e recusar a lógica cultural destas restrições existirem, mesmo que ela pareça controversa, é ficar iludido ante a diversidade cultural amazônica, é não reconhecer os motivos reais que movem as crenças populares de nossa região.

Portanto, estas questões levadas à luz de modelos criados pela teoria antropológica assumem caráter diverso que são reordenados pela cultura local, assumindo deste modo, as restrições regidas pela “*reima*”, uma característica própria e original na região,

embora ocorra em todo o Brasil, está em total consonância com o modo de vida dos ribeirinhos na interação com seu meio ambiente.

Por estas condições, que refletem hoje suas necessidades, além de obterem alimentos, e de que para se justificarem, atribuem as mais diversas explicações ao fenômeno da “*reima*” convergindo para a prevenção de doenças “*resguardando a saúde*”, atribuindo a esta classificação alimentar importância na sua vida cotidiana.

Podemos então dizer, que a “*reima*” do modo como ocorre no Tapajós é um produto da interação do homem amazônico com o meio natural de onde depende sua vida; a “*reima*” é uma forma de organizar a existência e sua produção e reprodução; a “*reima*” faz parte de um complexo de regras culturais que procuram manter o controle dos homens sobre a natureza e ajuda, neste sentido, a tornar o “ambiente natural”, ao ser apreendido socialmente pelos homens, também num ambiente cultural; a “*reima*” é um importante fator de coesão social e solidariedade. Em suma, a “*reima*” longe de apresentar-se como um problema alimentar, ela age facilitando a vida dos Tapajoaras ajudando-os enfrentar as dificuldades que encontram no seu cotidiano.

## BIBLIOGRAFIA

- AMORIM, A. *A dominação Norte Americana no Tapajós: A companhia Ford Industrial do Brasil*. Santarém, 1995.
- BÍBLIA. *Tradução dos originais hebraico, aramaico e grego mediante a versão francesa dos monges beneditinos de Maredsous (Belgica) pelo Centro Bíblico de São Paulo*. São Paulo: Ed: "Ave Maria" Ltda, 1970.
- CASTRO, Josué. *Ensaio de Biologia Social*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1965.
- DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1993.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. Col. Perspectivas do Homem. Lisboa, Ed: edições 70 (s/d).
- \_\_. *Pureza e Perigo*. São Paulo: Editora Perspectivas s/a., 1976.
- FLANDRIN, J, Louis & MONTANARI, Massimo. (Org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Ed Estação Liberdade, 1998.
- GALVÃO, E. *Santos e visagens*. São Paulo: Editora Nacional, 1955
- GUIMARÃES, G,A. SILVA, A,R, B. DUTRA, M,S.(Coord). *Contaminação Mercurial: Homem Versus Meio Ambiente nos Garimpos de Ouro da Amazônia*. Belém, UNAMAZ. 1994.
- HARRIS, M. *Vacas, porcos, guerras e bruxas: os enigmas da cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Civ. Brasileira, 1978.
- \_\_. *Bueno Para Comer. Enigmas de alimentacion y cultura*. Madrid :Ed Alianza Editorial, s/a., 2001.
- \_\_. *Canibais e Reis*. Lisboa: Edições 70, 1977.
- LÉVI-STRAUSS, C. *O Pensamento Selvagem*. Campinas: Papirus Editora ,1989.
- \_\_. *The raw and cooked: introduction to a science of mythology vol.1*. Chicago: University of Chicago, 1969.
- MAUÉS, M, Angélica. & MAUÉS, R, Heraldo. *Folclore da Alimentação: Tabus Alimentares da Amazônia*. Belém: Ed Falangola, 1980.
- MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. *O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará*. Rev. Antropol. [online]. 1998, vol.41, no.1 [citado 29 Março 2005], p.97-150. Disponível na World Wide Web:

<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-77011998000100004&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77011998000100004&lng=pt&nrm=iso)>. ISSN 0034-7701.

PEREIRA, Nunes. *Panorama da Alimentação Indígena: Comidas, Bebidas & tóxicos na Amazônia Brasileira*. Rio de Janeiro: Ed. São José, 1974.

PIOVISAN, Armando. *Antropologia*. Vol. II. SP: USP, 1959.

**ANEXOS**





## APÊNDICES

## CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS COMUNIDADES

### SÃO LUIS DO TAPAJÓS

- 1- Localização: a margem do Rio Tapajós à 04° 27' 29.2" S e 56° 14' 59.8 W a vila é uma ilha que esta situada entre o Rio Tapajós e o lago Paranã.
- 2- Numero de Famílias: Até a data do presente estudo possuía cerca de 108 famílias.
- 3- Representante comunitário: o Senhor Antônio Almeida.
- 4- Tem sua fundação antiga e servia como entre posto comercial de peles borracha e madeira.
- 5- Há Professoras.
- 6- Possui posto de saúde e agente de saúde
  - 6.1- Doenças mas comuns: diarreia, hepatite e também algum casos de malária do tipo mas comum falciparum. He/it teve lá já pelos casos de passagens de tuberculose.
- 7- Sociedade Organizada Civil: Sindicato Trabalhadores Rurais.
- 8- Infra-estrutura : Escola; Igreja Católica, Batista e Assembléia de Deus; Motor de Luz; telefone público; barracão comunitário.
- 9- Atividades de sobrevivência: Pesca e roça.
- 10- Locais de pesca: as pessoas pescam no Rio Tapajós. Em geral as pessoas de São Luiz não pescam no Lago e ou no Paranã, somente 2-3 famílias vivem em suas margens.
- 11- Aricultura: Arroz e mandioca. A terra é um mistura areia e barro, do tipo amarela.
- 12- Tipo de Transporte Utilizado: Fluvial.
- 13- Regime Alimentar: peixe e farinha.

### NOVA CANAÃ:

Característica da comunidade:

- 1- Localização: Margem do Rio Tapajós a 04°22'16,9" (S) e 56°14'36,7" (W) do lado oposto de São Luiz do Tapajós e um pouco acima do igarapé do Jacaré.
- 2- Numero de Famílias: Cerca de 35, dos quais 75 eleitores e 48 alunos inscritos para 2003.

3- Possui representante comunitário que é presidente e chefe da associação de pequenos pescadores de Nova Canaã que agrupa cerca (22) pescadores. Estão organizados na colônia de pescadores da região.

4- Fundação: 1995 em substituição à São Vicente depois 8 anos.

5- Há Professoras na localidade

6- Possui agente de saúde, não há posto de saúde.

7- Sociedade Civil Organizada: Associação de Pescadores.

8- Infra Estrutura: Escola; esta comunidade é 80% evangélica (Assembléia de Deus), o resto dos habitantes são católicos; motor de luz; fica perto da BR-230 (Trans Amazônica).

9- Atividades de Sobrevivência: Pesca. roça

10- Locais de pesca: o Rio Tapajós e no Lago do Jacaré, apesar da relação meio conflituosa com fazendeiros que alegam ser proprietários do lago. O dinheiro da venda do pescado lhes permite comprar os produtos comestíveis que eles não cultivam.

11- Agricultura: os terrenos são pequenos e alguns plantam milho, arroz, mandioca e malva, porém a maioria exerce apenas a pesca. A terra poderia apoiar a cultura do milho, do arroz e da mandioca. Porém, arbusto do gênero *malva sp* que competiria com as plantas úteis.

11.2- Comércio: Eles vendem o pescado nas feiras de Itaituba.

12- Tipo de Transporte Utilizado: Fluvial e terrestre (as pessoas podem ir pela estrada que fica a alguns km.).

13- Regime Alimentar: Peixe e farinha

14- Aspectos Sociais: Este local é habitado tanto tempo quanto Itaituba. Aqui a maioria dos (cerca de 80%) moradores são da família Costa e originalmente paraenses. É importante mencionar que ha grandes fazendas perto destas comunidades. Tanto eles quanto os fazendeiros são de origem paraense. Esta comunidade reivindica ao poder público, energia constante para que eles possam conservar o pescado.

15- A cerca de 5 Km esta instalada a empresa CAIMA (Extração de Calcário) que utiliza as reservas de calcário da região, da qual é reputados a Itaituba em toda a região Amazônica, e que presta alguns serviços médicos a comunidade.

## SANTO ANTÔNIO

Característica da comunidade:

1- Localização: Margem do Igarapé Itapacurazinho a 04° 16'07.1" (S) e 55°54'36.1' (W)

- 2- Numero de Famílias: Cerca de 20 (entre 100 à 125 pessoas). Há aproximadamente cinquenta famílias distribuídas em três comunidades ao longo do Igarapé. A primeira comunidade é a de Santo Antônio, depois há Santa Cruz e por fim Santa Rosa. Em Santo Antônio vivem de 7 a 10 famílias, tendo de 20 a 30 alunos.
- 3- Possui representante comunitário.
- 4- Fundação: Antiga
- 5- Há Professoras na comunidade
- 6- Possui agente de saúde as doenças mais comuns são: coceira, nascida, malária e pneumonia. Não há do posto de saúde.
- 7- Sociedade Civil Organizada: Não possui.
- 8- Infra Estrutura: Escola (30 alunos em 2002) com um pequeno gerador de luz; Igreja Católica; casa de farinha; motor de luz.
- 9- Atividades de Sobrevivência: Pesca; roça; gado e caça.
- 10- locais de pesca: as pessoas pescam no igarapé para subsistência e no Rio Tapajós para vender na feira em Itaituba.
- 11- Agricultura: As terras ao redor do Igarapé são pobres. As pessoas podem cultivar nesta terra mandioca, é a aparentemente melhor da região e pela qual se obtém um preço mais elevado, Há numerosas formigas.
- 12- Quintais: Existem poucas arvores frutíferas,
- 13- existe na comunidade algumas cabeças de gado, e uma fazenda com muitas cabeças.
- 14- Comercio: A mandioca da comunidade é vendida a R\$ 1,25 o litro no mercado de Itaituba.
- 15- Caça: os habitantes também caçam na floresta animais como o tatu, a paca e cutia
- 16- Tipo de transporte Utilizado: Fluvial,
- 17- Regime Alimentar: Peixe, farinha, caça,(tatu, paca, cotia), frutas (manga ingá, murucí, etc.).
- 18- Aspectos Sociais

## MUSSUM

### Característica da comunidade:

- 1- Localização: Margem esquerda (oeste) do Rio Tapajós, ao longo do paraná de Mussum, a 03° 41' 07.6" (S) e 55 24' 40.5" (W).
- 2- Numero de Famílias: 30 famílias.

- 3- Possui representante Comunitário.
- 4- Fundação: Antiga, mais velha que Aveiro. A comunidade está estabelecido no local de uma velha aldeia indígena onde o solo é composto da conhecida *terra-preta-de índio*.
- 5- Há Professoras.
- 6- Agente de Saúde: Não mora no local. Sem posto saúde.
- 7- Sociedade Civil Organizada: Sindicato Rural.
- 8- Infra Estrutura: Escola (27 alunos em 2002) Igreja Católica; barracão comunitário; Campo de futebol; motor de luz, parabólica.
- 9- Atividades de Sobrevivência: Roça, gado, pesca.
- 10- Locais de pesca: Os pescadores de Mussum pescam no Paraná de Mussum, no Igarapé da Restinga e no rio Tapajós.
- 11- Agricultura: há muitos agricultores para além das terras de Mussum nas colônias.
- 12- Tipo de Transporte Utilizado: Fluvial.
- 13- Regime Alimentar: Peixe, farinha, criações e frutos, algumas pessoas caçam.
- 14- Aspectos Sociais: A comunidade é auspiciosa e as pessoas nos pedem que os expliquemos nosso projeto de pesquisa.
- 15- Em geral, a região ao redor de Itaituba parece ser mais complexa no ponto da degradação ambiental, é grande o número de pessoas que vivem em comunidades na presença de muitos cursos de água que adentram em zonas colonização no paraná que une Itaituba à Barreiras.

## VISTA ALEGRE

Característica da comunidade:

- 1- Localização: Margem esquerda do Rio Tapajós, em face da embocadura do Rio Cuparí, e a direta (costa norte) do igarapé Restinga que separa Vista Alegre de Mussum, a 03° 40' 47.5" (S) e 55 24 05. 4 (O)
- 2- Numero de Famílias: 19  
Possui representante Comunitário.
- 3- Fundação antiga.
- 4- Professoras: Os alunos estudam na comunidade de Santa Cruz.
- 5- Agente de Saúde: Não possui nem posto de saúde.
- 6- Sociedade Civil Organizada: Sindicato rural. Tal é a proximidade com Mussum que o representante de Vista Alegre é também vice-representante de Mussum .

7- Infra Estrutura: Escola (abandonada); Igreja Católica; Barracão comunitário; Campo de futebol; Motor de luz. Estão reformando uma escola e uma Igreja.

8- Atividades de Sobrevivência: Pesca; Roça; Gado; Construção Naval; Caça.

9- Outras Atividades: Além agricultura e da pesca, há a construção naval (de pequenas embarcações) e artesanato (as pessoas usam a fibra da palma de tucumã [*vulgare de astrocaryum*]).

10- Locais de Pesca: as pessoas de Vista Alegre compartilhamos recursos piscícolas do igarapé da Restinga com a comunidade de Mussum situada de na costa sul do rio. há alguns pequenos cursos d'água encontra-se até mesmo de peixes-boi (*manaty manatus*). E sucurís (*anaconda*).

11- Agricultura: arroz, mandioca, milho, feijões, etc.

12- Tipo de Transporte Utilizado: Fluvial.

13- Regime Alimentar: Peixe; farinha; caça; criações; frutos.

14 Aspectos Sociais: A comunidade de Vista Alegre parece muito bem prospera e organizada.. A pessoa nos põe dês questiona em objectifeses de nossa pesquisa. Pessoas daqui são desconfiadas porque eles não têm confiança em instituições como IBAMA o que os penaliza por pequenas coisas, consideram que há problemas maiores em outras regiões onde a pessoas saqueiam zonas protegidas.

15- Meio Ambiente: A comunidade é estabelecida antes de um de complexa cadeia de lagoas e de pequenos igarapés de água fresca que correm para o rio além das terras.

## AÇAÍTUBA

Característica da comunidade:

1- Localização: Rio Cuparí a 03° 49' 42.6" (S) e 55° 21' 21.2" (O)

2- Numero de Famílias: 30 famílias.

3- Possui representante comunitário

4- Fundação: 1996

5- Professor: Antônio Elídio

6- Agente de Saúde: Não da comunidade e não possui posto de saúde.

7- Sociedade Civil Organizada: Não possui.

8- Infra Estrutura: Escola (49 alunos em 2002); Igreja protestante (em construção).

9- Atividades de Sobrevivência: Roça; pesca e caça.

10- Comercio: vende-se seus produtos, principalmente a mandioca, em Fordlândia.

11- Locais de Pesca: Do lado sul da boca do Rio Cuparí, há outra entrada que também leva ao lago utilizado pelos locais para a pesca.

12- Tipo de Transporte Utilizado: Fluvial ou a pé pelo ramal da madeira, até Fordlândia. (cerca de 5 horas andando).

13-.Regime Alimentar: Peixe; Arroz; Farinha; Caça.

14-.Aspectos Sociais: As pessoas que são evangélicas parecem mais pobres e menos organizadas.

APÊNDICE II